|  |  |
| --- | --- |
|  | **CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant** |
| **OBJECTIFS** | À l’issue de la formation, le stagiaire ou l’apprenant est en capacité de :   * Appliquer les règles de sécurité et d’hygiène ainsi que le respect de l’environnement obligatoires dans un établissement HCR. * Accueillir, participer à la prise en charge du client, du premier contact à la prise de congés * Connaitre et identifier les produits alimentaires et les boissons. * Maitriser les différentes techniques de préparation et de service et notamment d’assurer les prestations hôtelières. * Gérer les approvisionnements et les stocks en utilisant les documents liés à l’approvisionnement et à la facturation. |
| **Public** | Accessible à tous à partir de 16 ans ( 15 ans sous conditions) |
| **Prérequis** | Niveau 3ème validé / Connaissances de base en mathématiques et en français. |
| **Modalité d ’admission et**  **Délais d’accès** | **Pour tous :** Formation en présentiel et en distanciel  Réunion d’information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel.  **En apprentissage :** signature d’un contrat d’apprentissage et intégration tout au long de l’année  Délais d’accès : sous 5 jours  **Hors apprentissage :** de 1 à 4 mois selon le financement |
| **Durée** | De 420 h à 1 260 h |
| **Tarif** | Prise en charge complète pour un contrat d’apprentissage  Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14 € de l’heure (proposition d’un parcours personnalisé) |
| **CONTENU** | Domaine Professionnel  **Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**   * Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises Collecter l’ensemble des informations et ordonnancer les activités   **Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**   * Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations * Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation * Mettre en œuvre les techniques professionnelles * Assurer la prestation et son suivi * Communiquer en fonction du contexte professionnel   Domaine Enseignement Général * Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique * Mathématiques et physique-chimie * Éducation physique et sportive * Prévention-santé-environnement * Langue vivante étrangère * Mobilité (facultatif) |
| **Moyens pédagogiques** | * Moyens matériels : Un restaurant d’application, cuisine pédagogique, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources, laboratoire de fabrication. * Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d’un livret d’apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d’apprentissage et les familles/tuteur, visite d’entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an. |
| **Évaluation** | Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics |
| **Qualification et Certification** | Certificat d’Aptitude Professionnelle diplôme de NIVEAU III.  Code RNCP 38424 du Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse  <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/> |
| **Attestation de compétences** | Remise en fin de formation. |
| **Poursuite de parcours** | * CAP Cuisine - Brevet Professionnel « Art de la cuisine » * Pack « créateur » pour création d’entreprise |
| **Lieu** | Centre de Formation aux Métiers de l’Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix. |
| **Accessibilité** | Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap.  Référent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariege.fr |
| **Contact** | Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, [s.tessier@cma-ariege.fr](mailto:s.tessier@cma-ariege.fr)  Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 [e.gomez@cm-ariege.fr](mailto:e.gomez@cm-ariege.fr) |

CFM-RUP-PROG-CAPHCR-V3 MAJ 15/02/24

