



FICHE DIPLÔME

HÔTELLERIE - RESTAURATION

Réf : FL_HR_04

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Le(la) Titulaire de ce CAP aide l'équipe à mettre en place les espaces, à conseiller la clientèle et participe au service.



Formation certifiante



Niveau 3



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 6 mois à 3 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Pas de prérequis



OBJECTIFS :

- Participer à la mise en place des espaces, à conseiller la clientèle et suivre le déroulement du service,
- Assurer les room-services et la bonne tenue des chambres dans le domaine de l'hôtellerie,
- Participer au bien-être de la clientèle.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Barman/barmaid,
- Commis de cuisine,
- Serveur en café brasserie – en restaurant ou serveur d'étages.



EFFECTIFS

14 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



Chambre
de **Métiers
Artisanat**
et de l'
NOUVELLE-AQUITAINE



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Savoirs techniques complémentaires à l'entreprise
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Hygiène et sécurité
- Enseignement général
- Connaissance technologiques
- Gestion appliquée

En entreprise

- Réceptionner et contrôler les approvisionnements,
- Contribuer à l'organisation des prestations en restauration,
- Réaliser les mises en place,
- Accueillir et servir la clientèle.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier : Cuisine pédagogique et restaurant d'application avec service en temps réel,
- Mobilité européenne,
- Préparation aux concours.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Contrôle continu tout au long de la formation ou examen ponctuel selon les statuts et les établissements. Cette information est détaillée sur notre site Internet.



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION

FORMATION

MC SOMMELLERIE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de
**Métiers
et de l'Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE