

### PRÉ-REQUIS :

- Diplôme de niveau 3 au minimum (CAP-BEP)
- Expérience professionnelle souhaitable dans le domaine ou un domaine proche mais non exigée,
- Aptitude, résistance physique, disponibilité, mobilité géographique

### PUBLIC :

- Jeune issu du système scolaire
- Demandeur d'emploi
- Salarié
- Particulier

### PROCÉDURES D'ADMISSION :

- Dossier d'inscription avec lettre de motivation et Curriculum Vitae
- Entretien individuel et livret scolaire
- Frais d'inscription : 30€

### INTERVENANTS :

Une équipe qualifiée et professionnelle avec un suivi individualisé

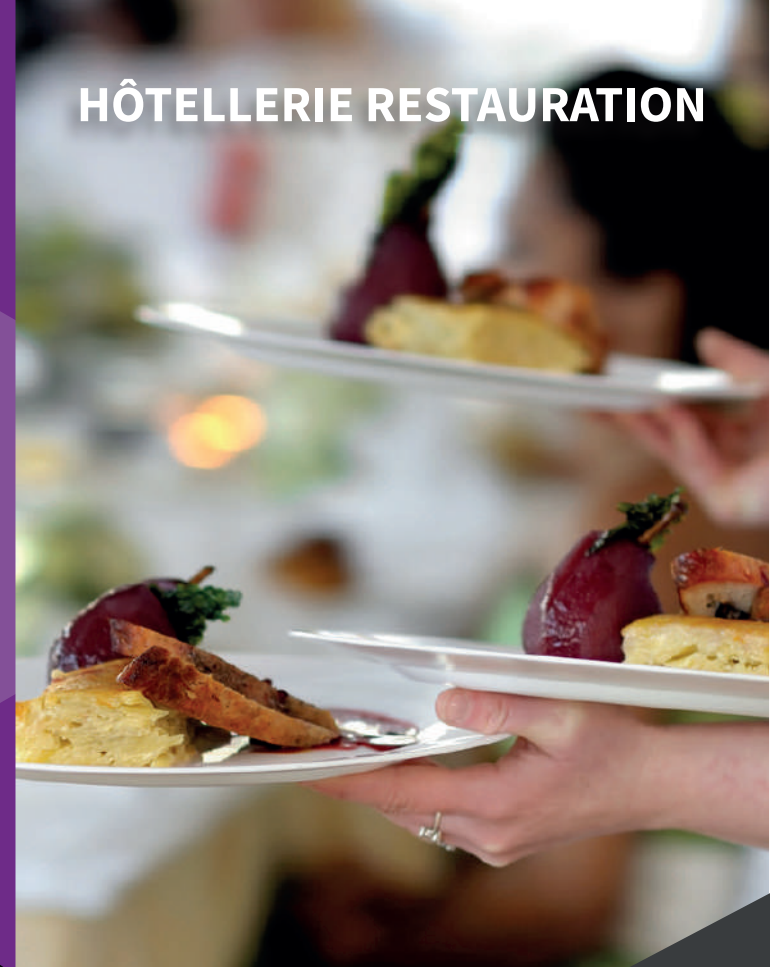
**Centre de Formation Continue  
Unité de Formation par  
Apprentissage  
Jeanne Delanoue**

11 Bd Jeanne d'Arc - BP 60427 - 49304 CHOLET

**02 41 63 74 74**

[cfc@jeannedelanoue.com](mailto:cfc@jeannedelanoue.com)

## HÔTELLERIE RESTAURATION



**Jeanne Delanoue**

Lycée Privé - Apprentissage  
Centre de Formation Continue  
Enseignement Supérieur

CFC : numéro 52 49 00160 49

CFf/001d



Fonds social européen

**CAP COMMERCIALISATION  
ET SERVICES EN HOTEL CAFÉ  
RESTAURANT**

**En contrat d'alternance**

## OBJECTIFS :

Cette action doit permettre aux participants :

- d'accéder à une qualification en Restauration C.A.P. Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- de développer les compétences techniques dans le métier visé
- d'acquérir les connaissances théoriques correspondantes
- de développer des capacités d'adaptabilité, d'opérationnalité, et de mobilité, spécifiques à ce domaine d'activités en vue d'accéder aux emplois de la filière.

## DURÉE :

455 heures sur un an

## CONTACT :

02 41 63 74 74

[cfc@jeannedelanoue.com](mailto:cfc@jeannedelanoue.com)

## PROGRAMME DE FORMATION EN CENTRE :

### Pôle 1 : « Organisation des prestations en HCR »

Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Contribuer à l'organisation des prestations.

### Pôle 2 : « Accueil, commercialisation et services en HCR »

Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation

Préparer les prestations

Réaliser les prestations et en assurer le suivi

Communiquer dans un contexte professionnel.

- **Prévention Santé Environnement**
- **Module SST**
- **Anglais**

Ces différents domaines intègrent : la culture professionnelle, la technologie et les techniques de services, la gestion et les sciences appliquées, la microbiologie et l'alimentation, l'hygiène alimentaire, la prévention des risques, les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé, les règles et les pratiques en matière de développement durable.

## FINANCEMENT DE FORMATION :

Prendre contact avec l'établissement :

Tél : 02 41 63 74 74

[cfc@jeannedelanoue.com](mailto:cfc@jeannedelanoue.com)

## EFFECTIF :

Minimum 8 personnes

## PÉRIODE EN CENTRE :

En alternance :

2/3 jours par semaine en Centre

2/3 jours par semaine en milieu professionnel

## VALIDATION :

- Diplôme Éducation Nationale « CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant »
- Attestation de fin de formation

