

PRÉ-REQUIS :

- Diplôme de niveau 3 au minimum pour le CAP en 1 an
- Niveau 3ème pour le CAP en 2 ans
- Aptitude, résistance physique, disponibilité et autonomie

PUBLIC :

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

PROCÉDURES D'ADMISSION :

- Dossier de candidature (avec lettre de motivation et CV)
- Réunion d'information et/ou entretien individuel
- Photocopie du ou des diplômes
- Photocopie des 3 derniers bulletins scolaires
- Frais de dossier de 40€



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

CFC : numéro 52 49 00160 49



Jeanne Delanoue

Lycée Privé - Apprentissage
Centre de Formation Continue
Enseignement Supérieur



HÔTELLERIE RESTAURATION



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

formation en alternance
ou en continue

MAJ : 09/02/2021
CFF/001p

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
910 heures sur deux ans

CONTACT :

02 41 63 74 74

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 :

02 41 63 74 74

cfc@jeannedelanoue.com

EFFECTIF :

Minimum 8 personnes

VALIDATION :

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

PÉRIODE EN CENTRE :

En alternance :

2/3 jours par semaine en centre

2/3 jours par semaine en milieu professionnel

MÉTIERS VISÉS :

- Commis de salle
- Serveur

