

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

Compétences visées :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribuer à la commercialisation des prestations. Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES



Formation financée par la Région Nouvelle-Aquitaine pour les demandeurs d'emploi éligibles dans le cadre du dispositif HSP 1er niveau de qualification.

Contenu de la formation :

- Travaux pratiques de restaurant, café-brasserie et d'hôtellerie
- Les services en H.C.R
- Les sciences et gestion appliquées H.C.R
- Technologie professionnelle
- La communication
- La connaissance du milieu professionnel
- Prévention, santé, environnement
- Hygiène alimentaire
- Sauveteur secouriste du travail
- En option, selon les besoins, un module complémentaire «hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale», selon les normes HACCP (formation ROFHYA)
- Mathématiques, sciences physiques et chimiques
- Français, histoire, géographie, enseignement moral et civique
- Anglais

Résultat attendu :

Diplôme de l'Education nationale : CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant

Code RNCP/RS :

31096

Eligible CPF :

Oui

Positionnement :

Oui

Type de parcours de formation :

Parcours de formation individualisé mis en place après un positionnement général, permettant d'identifier les écarts à l'objectif recherché et de répondre strictement à ceux-ci en terme de temps de formation révisables.

Conditions spécifiques - Pré-requis :

Un niveau minimum équivalent à une sortie de troisième est nécessaire : maîtrise des savoirs de base, des quatre opérations, des mesures usuelles, de l'usage courant du français. Le bénéficiaire ne doit pas présenter d'inaptitude ou de contre indication physique au métier. Il doit apprécier de travailler en équipe.



Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être utilisées : expositive, interrogative, démonstrative et active. Elles font appel à différentes techniques pédagogiques : démonstration, exercice de découverte et d'entraînement, étude de cas, expérimentation, apport de connaissances, mise en situation professionnelle.

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : atelier professionnel équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur et postes informatiques et salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique.

Moyens humains : une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Education nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle. **HANDICAP** : nos sites sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. Vous pouvez faire appel à notre référent handicap, afin de faciliter la mise en relation pour construire votre projet professionnel. **Rofhya** : Le Greta Poitou-Charentes est enregistré au répertoire national des dispensateurs de formation.

Taux de réussite à l'examen :

[Information sur les résultats des actions de formation ICI](#)