

CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant

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 :

- 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

Public concerné :

Demandeurs d'emploi

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.

Lieu de formation :

Lycée de l'Atlantique, 2 rue de Montréal 17200 Royan

Résultat attendu :

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

Formation certifiante :

Oui

Niveau de la certification :

Niveau 3

Niveau à l'entrée en formation :

Niveau 3 ou infra 3

Niveau à l'entrée en formation obligatoire :

Oui

Type de parcours de formation :

Parcours personnalisable

Méthodes pédagogiques techniques et d'encadrement :

Les acquis de chaque bénéficiaire sont pris en compte dans la construction de son parcours de formation. Les différentes techniques pédagogiques sont mises en œuvre : études de cas, expérimentation, utilisation des TIC, apport de connaissances, mise en situation professionnelle. 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. La plateforme de formation en ligne E-Greta donne accès sur place ou à distance à tous les outils, exercices, tests, quizz, vidéos créées par le réseau national et favorise le suivi personnalisé du parcours de formation proposé. 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.

Prise en charge des frais possible :

Prise en charge des frais de formation possible selon le statut et la situation de la personne concernée.

Session(s) :

Période	Date de début	Date de fin	Nombre d'heures totales de la formation	Nombre d'heures en centre	Nombre d'heures en entreprise	Prix horaire TTC	Prix total TTC
2021/2022	30/09/2021	31/12/2022	Selon positionnement	Selon positionnement	Selon positionnement	Nous consulter	Sur devis, nous consulter

Eligible CPF :

Oui

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par les financeurs de la formation professionnelle. Rofhya : Le Greta Poitou-Charentes est enregistré au répertoire national des dispensateurs de formation.

Contact :

Agence de Royan
Frédérique LE GAC
05 46 23 55 07
commercial.greta.agence-royan@ac-poitiers.fr