

CAP	COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT		NIVEAU 3
	<b>OBJECTIFS DE LA FORMATION</b>		
	<b>CONDITIONS D'ACCÈS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Après la 3ème ou + de 16 ans.</li> <li>Salarié(e).</li> <li>Individuel(le).</li> <li>Demandeur(euse) d'emploi.</li> <li>CPF.</li> <li>Autre.</li> </ul>		<b>MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION</b> <p>Contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Contrat de professionnalisation. Autres dispositifs : Nous consulter.</p>
	<b>MODALITÉS D'INSCRIPTION</b>		<p>Apprentissage: Dans la limite des places disponibles, tout candidat ayant signé un contrat en alternance sera intégré immédiatement dans un programme de formation. Autre: Entretien avec un conseiller de formation pour l'élaboration du parcours de formation. Réponse dans les trente jours qui suivent. Rentrée des premières années fin septembre.</p>
	<b>EFFECTIF</b>		80
	<b>PREREQUIS</b>		Aucun pré requis, sans niveau spécifique.
	<b>DURÉE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>En 2 ans : 800 heures.</li> <li>Réduction de la durée de formation possible selon public éligible.</li> <li>Autres situations : nous consulter.</li> </ul>		<b>ALTERNANCE</b> <p>1 semaine en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.</p>
	<b>FINANCEMENT DE LA FORMATION</b>		
	<b>ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE</b>		
	Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter la référente handicap de la Cité des Formations : delphine.lucas@citeformations.com		
	<b>PROGRAMME DE FORMATION</b>		<b>400h/an</b>
	<b>ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS</b>		<b>160</b>
	Introduction de module		9
	Culture professionnelle		36
	Evaluation du module		9
	Ateliers expérimentaux		27
	Pratique Professionnelle		45
	Sciences Appliquées		18
	Gestion Appliquée		8
	Prévention Santé Environnement		8
	<b>ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX</b>		<b>184</b>
	Français		
	Histoire – Géographie		32
	Enseignement Moral et Civique (EMC)		
	Maths – Sciences		32
	Langue(s) vivante(s)		24

	Arts appliqués	8
	EPS	16
	Consolidation/Chef d'œuvre	16
	Suivi collectif	8
	Module numérique	19
	Module de remédiation	29
	<b>ENSEIGNEMENTS À DISTANCE</b>	<b>56</b>
	Découverte à distance	28
	Expérimentation en entreprise	28
<b>COMPÉTENCES À ACQUÉRIR</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.</li> <li>Collecter les informations et ordonnancer ses activités.</li> <li>Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations.</li> </ul>	Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation. Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi. Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
<b>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cours ; exposés magistraux, jeux de rôle.</li> <li>Mise en situation &amp; Travaux pratiques en ateliers.</li> <li>Groupes complets et demi-groupes.</li> <li>Présentiel et modules de e-learning.</li> <li>Accompagnement personnalisé du parcours.</li> </ul>	
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATIONS</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une évaluation par module de formation.</li> <li>Devoirs surveillés, examens blancs, oraux.</li> </ul>	
<b>MODALITÉS DE CERTIFICATION</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Epreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale.</li> </ul>	
	<b>POURSUITE D'ETUDE</b>	Bac Pro Restauration, MC Sommellerie, MC Barman ou Programme Européen
	<b>DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS</b>	Commis de salle, serveur(se), demi chef de rang... Evolution vers chef de rang, Maître d'hôtel.
	Taux d'obtention 2020 (reçus/présentés)	88 %
	Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	96 %
	Taux d'interruption en cours de formation (2020)	27.5 %
	Taux de poursuite d'étude	42.9 %
	Taux d'insertion professionnelle	58.2 %
<b>VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT</b>		
Individualisation du parcours: formations modularisées, positionnement, accompagnement individualisé, sécurisation des parcours, médiation, aide à la recherche d'entreprise. Expertise de l'apprentissage, connaissance du milieu professionnel, relations étroites avec les maîtres d'apprentissage. Expertise de l'accompagnement des publics fragilisés. Centre de formation à dimension européenne, possibilité de stages à l'étranger. Plateaux techniques modernes, actualisés. Forte utilisation du numérique.		
	Taux de satisfaction des stagiaires	97 %
	Taux de retour enquête de satisfaction	72.9 %
<b>Contacts</b>	Téléphone	02.47.88.51.00.
	Mail	contact@citeformations.com
	Site	https://www.cite-formations-tours.fr