

**CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT NIVEAU 3**

CODE DIPLÔME 50033412 - CODE RNCP 31096

OBJECTIFS DE LA FORMATION

 A la suite de cette formation, le titulaire de ce diplôme sera capable de contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; de réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant. Il saura mettre en œuvre les techniques spécifiques aux différentes activités ; participer à des productions culinaires de base et contribuer à la commercialisation des prestations.

CONDITIONS D'ACCÈS



- Après la 3ème et dès 15 ans.
- Salarié(e).
- Individuel(le).
- Demandeur(euse) d'emploi.
- Autre.



MODALITÉS D'ENTRÉE DANS L'ACTION DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus.
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Contrat de professionnalisation.
- CPF.
- Autres dispositifs : Nous consulter.

MODALITÉS D'INSCRIPTION



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.

80

EFFECTIF

PRÉREQUIS

Aucun pré requis, sans niveau spécifique.

DURÉE



- En 2 ans : 800 heures.
- Réduction de la durée de formation possible selon public éligible.
- Autres situations : nous consulter.



ALTERNANCE

1 semaine en organisme de formation / 2 semaines en entreprise.

FINANCEMENT DE LA FORMATION



Gratuit pour les apprentis.

Prix indicatif : 9000 €/an, prise en charge par l'OPCO de référence.

Autres : nous consulter.

ACCESSIBILITÉ PERSONNE HANDICAPÉE



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](mailto:delphine.lucas@citeformations.com)

PROGRAMME DE FORMATION

400 h 400h

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

159 162

Introduction de module	9	9
Culture professionnelle	36	36
Ateliers expérimentaux	27	27
Pratique Professionnelle	45	45
Sciences Appliquées	18	18
Gestion Appliquée	8	9
Prévention Santé Environnement	16	18

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

209 206

Français	32	36
Histoire – Géographie		

	Enseignement Moral et Civique (EMC)		
	Maths – Sciences	32	36
	Langue(s) vivante(s)	24	27
	EPS	16	18
	Consolidation/Chef d'œuvre/Parcours citoyen	16	18
	Suivi collectif	18	18
	Module d'accueil	19	0
	Examens Blancs / Remédiation	35	35
	Module volant	17	18
	<b>ENSEIGNEMENTS À DISTANCE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
	Expérimentation en entreprise	32	32
	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation.</li> <li>Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi.</li> <li>Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.</li> </ul>	
	<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 activités en entreprise.</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>Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Education Nationale.</li> </ul>		
	<b>POURSUITE D'ÉTUDE</b>	Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, BP Arts du Service, MC Sommellerie, MC Barman ou Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an).	
	<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 (recus/présentés)	88 %	
	Taux d'obtention moyen sur les 3 dernières années	96 %	
	Taux d'interruption en cours de formation (2020)	17 %	
	Taux de poursuite d'étude	54 %	
	Taux d'insertion professionnelle	81,82 %	
	<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 global enquête de satisfaction 72 %

Contacts	Téléphone	02.47.88.51.00.
	Mail	contact@citeformations.com
	Site	<a href="https://www.cite-formations-tours.fr">https://www.cite-formations-tours.fr</a>

Maj. : 16/06/2021