

Niveau 3

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT en 1 AN (CSHCR)

CODE DIPLÔME 50033412 - CODE RNCP 31096

OBJECTIFS DE 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.



PUBLICS CONCERNÉS

- Tout public dès 16 ans (cf prérequis)
- Salarié(e)
- Demandeur(euse) d'emploi
- Autre : nous consulter.

MODALITÉS DE FORMATION

- Contrat d'apprentissage (jusqu'à 29 ans révolus.)
 - Contrat de professionnalisation
 - Autre : nous consulter
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Préinscription obligatoire :
www.cite-formations-tours.fr
- Dans la limite des places disponibles
- Validation du projet de formation par un conseiller

PRÉREQUIS

Titulaire d'un CAP ou tout autre diplôme supérieur

DURÉE

- En 1 an : 400 heures
- Adaptation possible de la durée de formation

ALTERNANCE

12 semaines de formation en centre réparties sur 1 an

TAUX D'OBTENTION

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur notre site internet

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 : referent.handicap@citeformations.com

PROGRAMME DE FORMATION

MODULE ACCUEIL

Ateliers d'intégration
Ateliers numériques

MODULES PROFESSIONNELS

Atelier expérimental
Pratique professionnelle
Culture professionnelle
Chef d'œuvre

Sciences appliquées
Gestion appliquée
Prévention Santé Environnement

MODULES D'ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Anglais
EPS

MODULES COMPLÉMENTAIRES

Suivi de parcours

COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours, mises en situation & travaux pratiques en ateliers en présentiel
- Activités numériques à distance
- Activités d'expérimentation en entreprise

MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT

- Suivi collectif régulier
- Suivi individuel du parcours : accompagnateur individuel de parcours, entretiens, visites, médiation en entreprise...

MODALITÉS D'ÉVALUATION/REMIÉDATION

- Évaluations tout au long de la formation
- Examens blancs / Remédiation

FINANCEMENT DE LA FORMATION

- Prix indicatif : prise en charge par l'OPCO de référence
- Autres : nous consulter

MODALITÉS DE CERTIFICATION

- Épreuves certificatives ponctuelles organisées par l'Éducation Nationale

POURSUITE D'ÉTUDES

- Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, BP Arts du Service, MC Sommellerie (si titulaire d'un Bac), MC Barman, MC Accueil Réception (si titulaire d'un Bac)
- Programme Européen (majeur et diplômé de moins d'un an)

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de salle, serveur(se), demi-chef de rang...
- Évolution vers chef de rang, Maître d'hôtel.

VALEURS AJOUTÉES DE L'ÉTABLISSEMENT

- Expertise de l'apprentissage : plus de 40 ans d'expérience au service de l'apprenant et des entreprises partenaires
- Modules de formation thématiques
- Pratiques pédagogiques et équipements innovants
- Individualisation, suivi du parcours et médiation
- Aide à la recherche d'entreprise
- Accompagnement des publics fragilisés
- Centre de formation à dimension européenne (possibilité de mobilité européenne)
- Plateaux techniques modernes, actualisés
- Espaces de vie pour les apprenants
- Hébergement et restauration sur site