



CAP Commercialisation et services en hôtel – café – restaurant

Formation en alternance | RNCP 38424 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3



Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant prépare à l'accueil des clients, à la réalisation des services et à la commercialisation des offres. Respectez les normes d'hygiène et adoptez des pratiques écoresponsables pour le bon fonctionnement de l'établissement.

TARIF

Formation financée par France
Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Alès, Béziers, Carcassonne,
Montpellier, Nîmes – Marguerittes,
Perpignan

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées
par Purple Campus se déroulent
dans des conditions qui répondent
aux exigences réglementaires et
légalles pour l'accueil des
personnes en situation de
handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- CAP en 1 an : ouvert aux titulaires d'un CAP ou d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur
- CAP en 2 ans : accessible après la classe de 3ème ou équivalent

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation client
- Participer à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
- Préparer des prestations dans une démarche écoresponsable
- Réaliser et suivre des prestations dans une démarche écoresponsable
- Communiquer dans un contexte professionnel

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

90%

de réussite aux examens en Service
en salle de Purple Campus

73,17%

d'embauche 6 mois après
l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation
possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

Validation
totale ou partielle par bloc ou
certificat de compétences

Évaluations
Contrôle continu / ponctuel
Suivi en entreprise

En fin de parcours
Délivrance de l'attestation de
formation

CO-TRAITANCE

Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts
des domaines et qualifiés par
Purple Campus dans le cadre de sa
démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale,
analyse de cas concrets, mise en
situation, travail personnalisé en
entreprise...

Salles de formation équipées pour
une pédagogie active – plateaux
techniques, Environnement
Numérique de Travail (ENT),
logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Domaine professionnel

- Organisation des prestations en HCR : culture professionnelle
 - Gestion appliquée
 - Sciences appliquées
 - Technologie en Hôtel – Café – Restaurant
- Accueil, commercialisation et services en HCR :
 - Pratique professionnelle
 - Techniques de services en Hôtel – Café – Restaurant
- Prévention Santé Environnement

Domaine général

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Education physique et sportive

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Commis de restaurant
- Chef de rang
- Garçon de café en brasserie
- Employé(e) de restaurant
- Employé(e) d'hôtel

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

