CAP Commercialisation et services en hôtel – café – restaurant (Niveau 3 (CAP, BEP))

Restauration – Hôtellerie > Service en salle

Modalités pratiques

CODE RNCP
38424

ACCÈS

• Pré-inscription en ligne
• Validation du projet par un conseiller
• Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

CAP en 2 ans : 840 h / En 1 an : 420 h
3 semaines en entreprise pour 1 semaine en centre

LIEUX

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

TYPE DE FORMATION

Collective en face-à-face
Individualisation possible
Accès des publics en situation de handicap et présence d'un référent handicap par campus

Public et pré-requis

Public cible

Chez Purple Campus, nous croyons en l'ouverture des opportunités éducatives à tous. Si vous avez entre 15 et 29 ans révolus, notre contrat d'apprentissage est spécialement conçu pour vous, offrant une voie passionnante vers une carrière professionnelle. Mais l'apprentissage ne s'arrête pas là !

Pour ceux qui cherchent à se réinventer ou à progresser dans leur carrière, notre contrat de professionnalisation est disponible sans limite d'âge.

De plus, si vous avez une RQTH (Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé), nous avons des options adaptées pour vous aider à atteindre vos objectifs.

Cette formation est également éligible au dispositif PRF pour les demandeurs d'emploi, en partenariat avec la Région Occitanie. Offrant des opportunités de formation et de développement professionnel adaptées à leurs besoins.

Pré-requis et niveau d'entrée

- Pour suivre la formation en 2 ans : Rejoignez notre formation CAP Cuisine, ouverte à tous sans pré-requis ni niveau d'entrée
- Seuls les titulaires d'un CAP ou d'un BAC peuvent préparer le CAP en 1 an sous les conditions suivantes : Avoir validé un CAP, un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur

Objectifs pédagogiques

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité (chambres, préparations café brasserie et restaurant, buffets, brunchs, etc.)
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client (room service, petits déjeuners, service brasserie et restaurant, facturation encaissement, réapprovisionner les buffets, etc.)
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Accessibilité

- Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

Équipes, méthodes et outils pédagogiques

- **Equipes pédagogiques internes et externes**, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :

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

Modalités d'évaluation & validation

- Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle

Après la formation

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

Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Sommellerie
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration ou BP Sommelier
- BTS Hôtellerie Restauration (Option A), pour les titulaires d'un BAC après le CAP en 1 an

Fiche mise à jour le 19/02/2024

Pour tout savoir sur la formation et trouver le centre le plus proche de chez vous :