



CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ RESTAURANT

Réf. : HR-APP-06

NIVEAU 3 • CAP

Code RNCP : 31096

MODALITÉS PRATIQUES

Accès

- Pré-inscription en ligne sur le portail <https://ypareo.purple-campus.com>
- 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 & rythme

CAP en 2 ans : 840 h / En 1 an : 420 h
Seuls les titulaires de niv CAP ou BAC peuvent préparer le CAP en 1 an (sous conditions)

2 semaines en entreprise pour 1 semaine en centre de formation

Lieux

ALÈS - BÉZIERS - CARCASSONNE
MARGUERITES - MONTPELLIER
PERPIGNAN

Type de formation

Collective en face-à-face

Individualisation

Possibilité : OUI

Langue d'enseignement

Français

Accessibilité

Accès des publics en situation de handicap et présence d'un Référent Handicap par Campus

Le(la) titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant contribue à l'accueil d'une clientèle française et étrangère, réalise les prestations de services, et contribue à la commercialisation des prestations.

Il(elle) respecte les procédures d'hygiène et de sécurité, et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il(elle) contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

PUBLIC CIBLE

- Jeunes, entre 15 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour un contrat de professionnalisation ou une RQTH

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 œuvre 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 œuvre 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, réapprovisionnement les buffets, etc.)
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

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

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



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR

HÔTELLERIE RESTAURATION

74,03%

d'embauche 6 mois
après l'obtention
du diplôme

83,57%

de réussite aux examens
Filière Hôtellerie Restauration

CONTACTS

ALÈS T. 04 66 91 21 21
ales@purple-campus.com

BÉZIERS T. 04 67 80 97 09
beziers@purple-campus.com

CARCASSONNE T. 04 68 71 42 58
carcassonne@purple-campus.com

MARGUERITTES T. 04 66 87 97 57
marguerittes@purple-campus.com

MONTPELLIER T. 04 99 51 35 00
montpellier@purple-campus.com

PERPIGNAN T. 04 8 56 84 31
perpignan@purple-campus.com

PROGRAMME

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 avec Sauveteur Secouriste du Travail**
- **Réalisation d'un chef d'œuvre**

DOMAINES GÉNÉRAUX

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

EQUIPES, MÉTHODES & 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
- **Face-à-face pédagogique** avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- **Salles de cours banalisées**, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

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

PARTENAIRE



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes : actions de formation, actions permettant de valider les acquis de l'expérience, actions de formation par apprentissage.



FACILITATEUR DE FORMATION



PURPLE-CAMPUS.COM