

CAP **Commercialisation** **et Services en HCR**



CMA FORMATION

Objectif

Le (la) titulaire contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il (elle) exerce (hôtels, restaurants ou cafés-brasseries). Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie, il (elle) est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de servir les plats et les boissons. En hôtellerie, il (elle) est capable par exemple, d'assurer un room-service et de faire un lit ou une chambre.

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

Aucun

Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Restaurant d'application – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

EP1 – Organisation des prestations en HCR
EP2 – Accueil, commercialisation et services en HCR

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

EG1 – Français et Histoire-Géographie –
Enseignement moral et civique
EG2 – Mathématiques et Physique chimie
EG3 – Education physique et sportive
EG4 - Prévention - Santé - Environnement
EG5 – Langue vivante
E Facultatif - Langue vivante étrangère
- Mobilité

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Poursuite d'études

Brevet Professionnel (BP) Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Diplôme de niveau 4

Débouchés

Barman

Serveur

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>

Lieu de la formation

CMA Formation Albi-Cunac
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51
stephanie.bel@cm-tarn.fr