



# FARE 16

CENTRE DE FORMATION

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

### Le métier :

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations et au bon fonctionnement de l'entreprise. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il est amené à exercer un emploi dans les secteurs suivants : restauration, résidence médicalisée, maison de retraite, village vacances, hôtellerie plein air...

### Public et Pré-requis :

Formation « tous publics »  
Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter).

### Durée indicative :

1400 heures soit  
- 910 heures en centre de formation  
- 490 heures en stage professionnel

### Dates :

Rentrée en Septembre

### Capacité d'accueil :

Session organisée à partir de 6 inscriptions et au maximum 12 pers.

### Coût :

9100 €

### Délais et Modalités d'accès :

Demande de devis  
L'ensemble des étapes administratives se déroulera sur 1 durée maximum d'un mois  
Voir les dates de session pour l'entrée en formation

### Prise en charge :

- CPF (compte personnel de formation)
- OPCO
- AGEFIPH
- Pôle emploi
- CPF de transition
- Région (dispositif HSP)

### Objectif de l'action :

- \* Être capable de réceptionner, contrôler et stocker les marchandises,
- \* Être capable de collecter l'ensemble des informations et d'ordonner ses activités,
- \* Être capable d'accueillir, de prendre en charge et de renseigner le client puis de contribuer à la vente des prestations,
- \* Être capable de mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation,
- \* Être capable de mettre en œuvre les techniques professionnelles, d'assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client,
- \* Être capable de communiquer en fonction du contexte professionnel.

### Programme :

#### Domaine Professionnel :

#### Pôle 1 : Organisation des prestations en HCR

- \* Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage,
- \* Contribuer à l'organisation des prestations.

#### Pôle 2 : Accueil, commercialisation et service en HCR

- \* Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation,
- \* Préparer les prestations,
- \* Réaliser les prestations et en assurer le suivi,
- \* Communiquer dans un contexte professionnel.

#### Enseignement professionnel :

- \* Technologie et travaux pratiques
- \* Sciences appliquées
- \* Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique et juridique
- \* Prévention santé et environnement.

#### Domaine général :

- \* Français et histoire-géographie,
- \* Mathématiques et sciences physiques et chimie,
- \* Anglais.

### Accès par la VAE (Validation des Acquis par l'Expérience)

Pour accéder à la VAE :

- Justifier de l'équivalent d'une année d'activité à temps plein, dans les fonctions visées par la certification.
- Livret de recevabilité (livret n° 1- CERFA n° 12818\*02) auprès du certificateur
- Le certificateur se prononce sur la recevabilité, en cas de réponse favorable (livret n° 2)
- Le centre de formation accompagne les usagers à la préparation et la présentation du livret 2

### Validation et certification :

Session d'examen ponctuel avec jury professionnel (épreuves pratiques, entretien oral, écrits)  
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (niveau 3)  
Attestation HACCP  
Attestation de fin de formation

### Lieu :

Centre de Formation FARE16  
Site du Lycée Saint Joseph l'Amandier  
16, allée Jean Pierre Gault  
16710 SAINT YRIEIX

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre Centre de Formation et nos sites délocalisés disposent de moyens pour accueillir toute personne en situation de handicap dans des conditions favorables.

### Référent Handicap :

Mme MOREAU Céline  
06 70 94 92 04

Mise à jour 26/04/2021

### Méthodes pédagogiques :

Formation en groupe - Face à face pédagogique- atelier pratique  
Formation action avec alternance de mise en pratique et de théorie  
Formation en présentiel sur un rythme à temps plein

### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- \* Supports pédagogiques et fiches techniques.
- \* Plateau technique en salle de restaurant, équipé en matériels.
- \* Matières d'œuvre fournies.
- \* Plateforme pédagogique en ligne (autoformation accompagnée)

### Moyens permettant le suivi et l'évaluation de l'action :

- \* Protocole individuel de formation
- \* Modalités de contrôles de connaissances (test, QCM, questions écrites/orales, mise en situation, exercices pratiques...).
- \* Bilan intermédiaire avec réévaluation du parcours
- \* Entretiens individuels
- \* Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contre signées par le formateur.

### Débouchés :

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel).

### **Exemple(s) de formation(s) possible(s)**

- \* MC Employé barman
- \* MC Sommellerie
- \* Bac pro Commercialisation et services en restauration
- \* BP Arts du service et commercialisation en restauration
- \* BP Barman
- \* BP Gouvernante
- \* BP Sommelier

Pas de passerelles existantes pour cette formation, les titulaires d'un diplôme niveau 3 sont dispensés des matières générales.



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES