

Alternance - Apprentissage

Formation

Certification

Hôtellerie Restauration Tourisme

CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie - Café - Restaurant

La formation qu'il vous faut si vous aimez assurer un service en restauration et souhaitez une insertion rapide sur le marché du travail grâce à la multiplicité des lieux de travail possibles

Objectifs

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- 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
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- Respecter les procédures d'hygiène, de sécurité en vigueur et avoir une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement

Contenus

Approvisionnement et stockage :

- Réapprovisionnement des stocks
- Rédaction des bons de commande internes
- Rangement des espaces de travail
- Préparation et entretien de la salle

Service :

- Accueil du client, commercialisation de la prestation
- Mise en place
- Service des mets et boissons
- Facturation / Encaissement
- Technologie de service
- Hygiène alimentaire HACCP

Codes

**NSF : 334t
RNCP38424**

Certificateur :
MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE

Date d'enregistrement :
21/12/2023

**FORMACODE
: 42757
ROME : G1801
CPF : 5375**

L'action

Dates

Date de début : 01 septembre 2023
Date de fin : 31 août 2025

Rythme de la formation

800 heures en centre

Durée de formation

1 à 2 ans

Tarif

9 000€ par an, à titre indicatif (voir CFA)

Lieu de formation



Lycée Le Corbusier

Passage Le Corbusier

02200

Soissons

Aisne

03 23 73 06 06

Public visé

Tout public ayant un projet validé dans le domaine.

Prérequis

Maîtrise des savoirs fondamentaux.

Types d'évaluation

Les évaluations peuvent se faire par épreuve ponctuelle, contrôle en cours de formation et/ou CCF

Modalités pédagogiques

Présentiel

Modalité et délai d'accès à la formation

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail)

Financements

- Apprentissage
- Entreprise / OPCO

Handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact



Cette action vous intéresse ? Prenez contact sur :

[CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie – Café – Restaurant – CFA académique d'Amiens – Soissons](#)

Ou par email :

cfa-academique@ac-amiens.fr

Cette fiche formation a été générée à partir du site internet du CFA académique d'Amiens le 03 juin 2024.

Dernière mise à jour : 26 janvier 2023.



PSH • Personnes en Situation de Handicap

*Selon votre profil et vos acquis, la durée et le prix de la prestation peuvent varier. Ce tarif est indicatif et non contractuel. Pour une réponse sur mesure, contactez-nous.

[Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur \[inserjeunes.education.gouv.fr\]\(https://inserjeunes.education.gouv.fr\)](#) - [Retrouvez les indicateurs apprentissage du CFA académique d'Amiens suivant ce lien](#) Retrouvez nos [conditions générales de vente](#). Région académique Hauts-de-France - Mon Avenir Pro.