



V1.5 : 24/01/24



Admission

Qualités requises

- Aimer le contact client, être accueillant, aimable et courtois
- Savoir écouter et conseiller le client
- Être organisé et avoir l'esprit d'équipe
- Avoir une bonne présentation et une hygiène irréprochable
- Avoir une bonne résistance physique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- UP1 : Organisation des prestations en HCR
- UP2 : Accueil, commercialisation et services en HCR (dont Prévention-Santé-Environnement)

Enseignement général

- UG1 : Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique
- UG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- UG3 : Education physique et sportive
- UG4 : Anglais



Missions en entreprise

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Collecter les informations et organiser son activité
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Réaliser les préparations, les mises en place, dresser les buffets
- Assurer le service, le suivi et le débarrasage
- Participer aux opérations de facturation et d'encaissement
- Communiquer dans un contexte professionnel



Objectifs de la formation

- contribuer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.
- contribuer à valoriser le travail réalisé en cuisine et orienter les choix des clients
- assurer la mise en place, le service de son rang jusqu'à la facturation
- participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- contribuer à l'organisation des prestations



Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	<p>Poursuite des études en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.</p> <p>Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.</p> <p>https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/</p>
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Aucun
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH)
Prérequis du contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	<p>9000 € / an</p> <p>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 : nous consulter</p>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023

