

CAP

NIVEAU 3

# COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ- RESTAURANT



Campus  
du Lac

Une école  
CCI BORDEAUX GIRONDE

## POLYVALENT, ORGANISÉ ET À L'ECOUTE

Le titulaire du CAP contribuera au confort et au bien-être de la clientèle. Il organise des prestations, accueille et commercialise les services des hôtels, restaurants et cafés-brasseries.

## MÉTIERS VISÉS :

- Serveur en restaurant
- Employé(e) de café, bar, brasserie
- Chef de rang
- Employé(e) service d'étage en hôtellerie

## PRÉ-REQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus (15 ans sous condition)
- Avoir une forte motivation pour le contact client et la communication

## POSTULER

Inscription en ligne sur :

[campusdulac.com](https://campusdulac.com)



# UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

## FOCUS SUR :

- Maîtriser les techniques des arts de la table dans le respect des règles d'hygiène
- Fidéliser les clients
- Participer aux travaux de réception, de stockage et de contrôle des marchandises
- Préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons
- Mettre en oeuvre les techniques de préparation et assurer un suivi personnalisé dans le but de satisfaire les clients

## MODALITÉS :

- 2 ans en alternance : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise
- 1 an de formation en alternance après obtention d'un diplôme de niveau 3 minimum : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

## LES + DE LA FORMATION

- Ateliers de pratique.
- Restaurant et bar d'application.
- Sorties pédagogiques.
- Préparation aux concours : MAF,
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage

## RECRUTEMENT :

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

100% TAUX D'INSERTION

94.74% TAUX DE RÉUSSITE

START  
& BOOST

# PROGRAMME

## BLOC 1 :

### ORGANISATION DES PRESTATIONS EN HCR

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks
- Participer aux opérations d'inventaire
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation
- Planifier et organiser son activité

## BLOC 2 :

### ACCUEIL, COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR

- Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé
- Identifier les besoins et les attentes du client
- Prendre les commandes et les transmettre
- Faire une chambre à blanc, une chambre en recouche
- Dresser les buffets
- Valoriser les espaces destinés à la clientèle
- Assurer les prestations d'hôtellerie
- Assurer le service et le débarrassage
- Préparation, flambage et découpage en salle
- Réapprovisionner
- Participer aux opérations de facturation et d'en-caissement

## DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention Santé Environnement
- Français
- Histoire Géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue Vivante Étrangère



Léa, Promotion 2020 : « J'ai adoré ma formation, les coordinateurs qui font le suivi sont des professionnels qui m'ont donné envie de continuer... C'est pour cela qu'aujourd'hui je suis en BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION et toujours au Campus ! »