

CAP

NIVEAU 3

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL – CAFÉ RESTAURANT (2 ANS)

CAMPUS DE BORDEAUX



POLYVALENCE, ÉCOUTE ET ORGANISATION

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

PRÉREQUIS

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

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.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 œuvre 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

LES + DE LA FORMATION

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

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation
- Formation prise en charge à 100%

96,43% TAUX DE RÉUSSITE

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1:

ORGANISER LES PRESTATIONS EN HÔTEL-CAFÉ RESTAURANT

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonner les activités

BLOC 2:

ACCUEILLIR, COMMERCIALISER ET ASSURER LE SERVICE EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

- 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

DOMAINE GÉNÉRAL

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