



Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant

CAP

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplôme d'État



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 ^{ème}	Dossier + Entretien	Certificat d'Aptitude Professionnelle

OBJECTIF

L'objectif du CAP est de former des futurs employés dans les métiers de la relation clientèle capable d'intervenir dans le secteur spécifique de l'hôtellerie restauration afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits ou services correspondants à sa demande.

MISSIONS / COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

Les missions suivantes pourront être remplies :

- Vente de biens ou services dans le secteur de l'hôtellerie restauration ;
- Participation à l'approvisionnement ;
- Mise en place de l'espace d'accueil clientèle ;
- Service.

PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

TECHNIQUES DE PRODUCTION DE SERVICE

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Accueil et communication
- Activité d'hôtellerie, café-brasserie, restaurant

TECHNOLOGIE DE SERVICE

- Vocabulaire
- Les arts de la table
- Le matériel
- Les supports de vente

SCIENCES APPLIQUÉES

- Biochimie des aliments
- Hygiène alimentaire
- Nutrition
- La démarche HACCP

GESTION APPLIQUÉE

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

FRANCAIS

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 – ANGLAIS

HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

MATHEMATIQUES - SCIENCES

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
EP1 Organisation des prestations en HCR	Écrit	2h	4
EP2 Production du service, des mets et des boissons	Pratique	5h	13
EP3 P.S.E.	Écrit	1h	1
EG1 Français Histoire Géographie	Écrit Oral	2h15	3
EG2 Mathématiques - Sciences	Écrit	2h	2
EG4 Langue vivante	Oral	20 min	1

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

QUALITÉS ET APTITUDES

Sens du contact clientèle, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage, Contrat d'Apprentissage Monégasque,**
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours en centre de formation par semaine ;
- Stage : minimum de 14 semaines.

MÉTIERS VISÉS

- Commis de salle
- Serveur
- Chef de rang

Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers un Baccalauréat professionnel ou une mention complémentaire
- Intégrer la vie professionnelle dans la restauration commerciale, collective ou dans l'hôtellerie

V 14-01-20