



CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



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

CONTENU

Domaine professionnel

Gestion des stocks et des approvisionnements

Mesures d'hygiène et de sécurité

Relation-client

Techniques de préparation en café-brasserie et restaurant

Facturation et encaissement

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Domaine général

Français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques, langue vivante

PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus).

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation

La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

510 h en centre. 490 h en entreprise

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 37554

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Personnel polyvalent en restauration

Café, bar brasserie

Service en restauration

Découvrez d'autres débouchés sur Onisep

<https://www.onisep.fr/>



Contacts

GRETA ARDÈCHE DRÔME

GRETA ARDÈCHE DRÔME

37-39 Rue Barthélemy de Laffemas - BP 26

26901 VALENCE Cedex1

Tél : 0475823790

Courriel : contact@greta-ardechedrome.fr

Mise à jour le 5 Novembre 2024

