

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Image not found or type unknown

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