

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Objectif

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. /nEn restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes)./nEn hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain./nLe diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité./nCette formation remplace les CAP « Restaurant » ; « Services hôteliers » et « Services en brasserie-café ». /n [Replier](#)

- [Dates & lieux \(3\)](#)
- [Contenus](#)
- [Organisation](#)
- [Carte](#)

• **Bellegarde-sur-Valserine - Du 01/01/2020 au 30/06/2021**


- 15 avenue Saint-Exupéry - BP 616 - 01206 Bellegarde-sur-Valserine
- [Greta de l'Ain - Lycée Saint-Exupéry - Bellegarde](#) - Tél : 04 50 48 40 79
- Contact : Nicole Ensanyar ([Contacter](#)) - Tél : 04 50 48 40 79

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
Bénéficiaire de l'action	--	Ouvert

Entreprise	--	Ouvert
------------	----	--------

Public : Public en emploi, Tout public

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

2. **Bellegarde-sur-Valsérine - Du 01/10/2020 au 30/06/2021**

- 15 avenue Saint-Exupéry - BP 616 - 01206 Bellegarde-sur-Valsérine
- [Greta de l'Ain - Lycée Saint-Exupéry - Bellegarde](#) - Tél : 04 50 48 40 79
- Contact : Nicole Ensanyar ([Contacter](#)) - Tél : 04 50 48 40 79

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
OPCA	--	Ouvert
OPCA	--	Ouvert

Public : Public sans emploi, Public de la formation initiale, Tout public

Trouvez un logement pour votre formation / stage sur le site partenaire :  ma formation, mon logement

3. **Bellegarde-sur-Valsérine - Du 01/10/2021 au 30/06/2022**

- 15 avenue Saint-Exupéry - BP 616 - 01206 Bellegarde-sur-Valsérine
- [Greta de l'Ain - Lycée Saint-Exupéry - Bellegarde](#) - Tél : 04 50 48 40 79
- Contact : Nicole Ensanyar ([Contacter](#)) - Tél : 04 50 48 40 79

Public et financement

Financement	Effectif	Recrutement
OPCA	--	Ouvert

Public : Public de la formation initiale

Programme

Outre les enseignements généraux (Français, histoire-géographie, mathématiques ...), le programme du CAP comprend des enseignements professionnels apportant des compétences nécessaires aux futurs lieux d'exercice professionnels des diplômés.

- *Organisation des prestations en HCR* : La gestion des stocks et des approvisionnements. Les produits alimentaires, les boissons, le linge, les produits d'entretien. Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels. Les différents types de prestations en hôtellerie, en café-brasserie et en restauration.
- *Accueil, commercialisation et communication en HCR* : Les points clés de la relation-client, la réservation, la prise de commande, les étapes de la vente (prise de contact, attentes des clients, techniques de vente et de fidélisation).
- *Préparation, mise en place et réalisation de la prestation* : les protocoles de nettoyage et d'entretien, les chambres, les salles de bains. Les techniques de préparation en café-brasserie et restaurant : cuire des oeufs, préparer des encas, dresser une assiette de fruits de mer ou de coquillages... Les techniques de mise en place : dresser une table, un buffet, faire une chambre à blanc ou en recouche, réaliser la mise en place de la salle de bar, du comptoir et de la terrasse... Techniques liées à la prestation : servir à l'assiette, à la française, à l'anglaise, etc. synchroniser plusieurs tables, débarrasser, flamber des fruits...
- *Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social* : initiation à la législation du travail, les caractéristiques d'un établissement hôtelier, les obligations du restaurateur, etc.

Sous statut scolaire, l'élève est en stages pendant 14 semaines, réparties sur les 2 années de formation, dont 4 semaines minimum en 1re année./n

Objectif Général

Certification

Validation de la formation

[CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant](#)

Niveau de sortie : Niveau V : BEP, CAP

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Modalités pédagogiques

Rythme de formation :

-

Formation en situation de travail

Modalité d'enseignement : formation entièrement présentielle

Durées et rythmes

Durée en centre : 550 h

Durée en entreprise : 490 h

Durée totale : 1090 h

Durée de la formation individualisée en fonction du positionnement initial du candidat. Durée en centre : De 350h à 550h

Admission

Niveau d'entrée :

sans niveau spécifique

Recrutement :

Tout public ayant une solide motivation./n Bon niveau de formation générale (fin de collège)/n Hygiène corporelle rigoureuse/n Habileté manuelle/n Aucune contre-indication médicale/n Sens du relationnel/n Travail en équipe/n Disponibilité et adaptabilité /n /n

Organisme responsable

[GRETA de l'Ain](#)

1 rue de Crouy
01000 Bourg-en-Bresse

Mail : greta.ain@ac-lyon.fr

Site web : <https://www1.ac-lyon.fr/greta/ain>

Réf : 26_92149
Mise à jour : 16/10/2020
