

# «CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant»

## VOTRE FUTUR METIER :

Employé de Restaurant, de Brasserie, d'Etages

### Types de structures concernées :

Vous trouverez votre place dans les entreprises exerçant une activité de :

- Restauration traditionnelle
- Brasserie
- Hôtel
- Résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air),

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Aptitude :

Vous aurez en charge :

- L'accueil, et le bien-être de la clientèle
- La réalisation des prestations de services en Hôtel, Café Brasserie, Restaurant en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- La commercialisation des prestations
- Le respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

#### Compétences :

La formation s'articule autour de 7 blocs de compétences :

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, services et commercialisation en HCR
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante obligatoire
- Langue vivante facultative

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

#### Méthodes mobilisées :

Une formation professionnelle, en alternance, qui privilégie l'approche métier.

#### Modalités d'évaluation :

La formation est validée par un examen en Contrôle en Cours de Formation (Education nationale) avec des actions professionnelles menées en entreprise.

- **Taux de réussite :** 100%

### Poursuite d'études :

La poursuite d'étude est possible.

- Diplôme de l'Education nationale : BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration (Niveau 4)
- Mention complémentaire Barman (Niveau 3)
- Mention complémentaire Sommelier (Niveau 3)

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Public éligible aux contrats en alternance, demandeurs d'emploi, salarié d'entreprises

### Prérequis :

Être âgé de 16 à 29 ans (30ans – 1 jour) ou avoir 15 ans à la condition d'avoir terminé son cursus de 3<sup>ème</sup>

### Validation de la formation :

#### Diplôme, Certificat, Qualification :

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant, passage de la certification en fin de formation

- **Certification globale** du programme complet **Certification partielle possible**, via une validation par blocs de compétences

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

L'organisme certificateur est l'Education Nationale

### Durée et rythme d'alternance :

**Durée du contrat :** Contrat de 2 ans

**Temps en entreprise :** En moyenne 2 semaines sur 3

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Examen du dossier de candidature, positionnement à l'entrée, entretien de motivation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** Selon délai d'acceptation du financeur

### Inscription en ligne :

[portailpedagogique@reunion.cci.fr](mailto:portailpedagogique@reunion.cci.fr), puis lien espace candidature



### Tarifs :

- **Apprentissage et professionnalisation :** formation gratuite pour l'apprenant et rémunérée, cf. réglementation
- **Autres dispositifs et employeurs :** nous consulter

**Lieu et contact : Filière Hôtellerie-Restauration- Tourisme**  
**Pôle Formation CENTHOR**

**01 route de l'Eperon – 97435 Saint Gilles les Hauts**  
**0262 22 85 00 - [cfacenthor@reunion.cci.fr](mailto:cfacenthor@reunion.cci.fr)**

**Informations complémentaires et indicateurs de résultats**  
**sur le site internet : [www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)**

**PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION PAR BLOC****Bloc 1 : Organisation des prestations en HCR**

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- Participer aux opérations d'inventaire.
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.)
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation.
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

**Bloc 2 : Accueil, services et commercialisation en HCR**

- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

**Bloc 3 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique**

- Français  
Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer  
Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire  
Devenir un lecteur compétent et critique  
Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.
- Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique  
Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures  
Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace  
Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés  
Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

**Bloc 4 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques**

- Rechercher, extraire et organiser l'information.
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité.
- Expérimenter.
- Critiquer un résultat, argumenter.
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit.

**Bloc 5 : Éducation physique et sportive**

Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues

- Réaliser une performance motrice maximale
- Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains
- Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique
- Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif
- Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité

**Bloc 6 : Langue vivante (obligatoire)**

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

**Bloc 7 : Langue vivante (facultative)**

Compétences de niveau A2 du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.