

# CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant



M.A.J. 14-02-2020 SR



## OBJECTIFS ET MISSIONS

Occuper un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).  
Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.  
Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.  
Contribuer à la commercialisation des prestations.  
Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.  
Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.



## APTITUDES PROFESSIONNELLES

Aimer travailler en équipe  
Bonne présentation, sens du contact  
Etre organisé.e et à l'écoute de la clientèle  
Avoir une bonne résistance physique  
Rythme de travail en décalés, en week-end et jours fériés



## PROGRAMME

Travaux pratiques de restaurant (organisation des prestations en Hôtellerie Café Restaurant, Accueil, Commercialisation et service en HCR)  
Technologie professionnelle  
Hygiène alimentaire  
Sciences appliquées à la restauration  
Vie sociale et professionnelle  
Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique  
Français  
Mathématiques  
Anglais  
Histoire / Géographie  
Education Physique et sportive



## ALTERNANCE

**Durée** : 905 heures en centre échelonnées sur 24 mois  
1 à 2 journées par semaine (selon la semaine)  
Le reste du temps en entreprise

**Période de formation** Session à partir de Septembre à Juin

**Participants.es** : mini 8 et maxi 16



## LIEU DE FORMATION

**Pôle Ecole Hôtelière Baudimont**  
**1 rue des Bouchers de cité ARRAS**

ACCESSIBILITE : Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation d'handicap.  
LOCAUX : réglementation ERP – locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.  
Orientation et adaptation pédagogique possible tutorée par la Référente Handicap



**Diplôme Education Nationale de niveau 5**

## Adresse Administrative

**Centre de Formation Professionnelle BAUDIMONT**  
**17, rue St Maurice – CS 40573 - 62008 ARRAS**  
Siret 775 630 163 000 19 – N° déclaration d'existence 31 62 00 126 62  
[cfpbaudimont@baudimont.com](mailto:cfpbaudimont@baudimont.com)

75 % Stagiaires satisfaits

Données issues sur la consolidation de la dernière session

100 % Réussite à l'examen

données 2019 sur la base des retours des enquêtes

75 % Insertion professionnelle

données 2019 sur la base des retours des enquêtes

## ENTREPRISES

Restaurants traditionnels  
Brasseries  
Restaurants thématiques  
Restauration collective

Mais aussi, les activités annexes telles que :  
résidence médicalisée et maison de retraite  
santé et bien-être  
village de vacances  
parc de loisirs  
restauration embarquée (terre, mer, air)  
hôtellerie de plein air

## DEBOUCHES

Montée en compétences MC ou BP en Hôtellerie  
Restauration Tourisme ou Accès à la vie active en vue d'assumer les postes de :

- ✓ Commis de salle
- ✓ Chef.e de rang

## PRE REQUIS

Être titulaire du Brevet/CFG ou niveau 3<sup>ème</sup> (niv.2)

Etre âgé.e de plus de 15 ans et moins de 29 ans sauf si statut TH pour l'alternance

## MODALITES ET DELAIS d'ACCES

Sur entretien et dossier

Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques  
Enseignement général  
Enseignement professionnel  
Mise en situation professionnelle

## MODALITES d'EVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles  
Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

## TARIFS

Conditions tarifaires sur demande.  
Tarif négocié selon les niveaux de prise en charge (OPCO, CFP, Individuels)

**03 21 16 18 00**

[www.ensemble-baudimont.com](http://www.ensemble-baudimont.com)