

CAP

Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

Formation menant à l'obtention d'un Certificat d'Aptitude Professionnelle, diplôme d'État de niveau 3 reconnue par l'État, enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles par décision du directeur général de France Compétences en date du 21 décembre 2023, délivré par le Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse (Titre RNCP 38424)

OBJECTIF DE LA FORMATION !

L'objectif du CAP est de former des futurs employés dans les métiers de la relation clientèle capables d'intervenir dans le secteur spécifique de l'hôtellerie restauration afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits ou services correspondants à sa demande.



COMMIS
DE SALLE

BARMAN

EMPLOYÉ DE
RESTAURANT

MAÎTRE
D'HÔTEL

CHEF DE
RANG

SERVEUR

DEMAIN, JE SERAI...

RYTHME

En formation scolaire
En alternance :
3 jours entreprise
2 jours école

PROGRAMME

Formation sur 2 ans

ADMISSION

Dossier et
entretien

UNITÉS PROFESSIONNELLES

UP1

ORGANISER DES PRESTATIONS EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

Réception, contrôle et stockage des marchandises ♥
Collecte des informations et organisation des activités

UP2

ACCUEIL, COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

Accueil, prise en charge et renseignement du client
Contribution à la vente des prestations
Mise en oeuvre des techniques de mise en place et de préparation ♥
Mise en oeuvre des techniques professionnelles ♥
Assurer une prestation et son suivi
Communication professionnelle

UNITÉS GÉNÉRALES

UG1

FRANCAIS ET HISTOIRE GÉOGRAPHIE - ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

UG2

MATHÉMATIQUES-SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

UG3

ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

UG4

LANGUE VIVANTE

EXAMEN

6 épreuves à valider

Moyenne générale
attendue : supérieure
ou égale à 10/20
Et un minimum de 10/20
de moyenne dans les
épreuves techniques

Aucune session
de rattrapage

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

VENDRE des biens ou services
dans le secteur de
l'hôtellerie restauration

PARTICIPER à l'approvisionnement

METTRE EN PLACE l'espace
d'accueil clientèle

APPLIQUER les règles
du service en salle

LE +

SUMMER LEARNING EXPEDITION

POSSIBILITÉ D'UN SÉJOUR EN EUROPE
POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE

ET APRÈS ? VOUS POURREZ...

Poursuivre vers un Baccalauréat
professionnel ou une mention
complémentaire

Intégrer la vie professionnelle dans
la restauration commerciale, collective
ou dans l'hôtellerie

Esccom
22 rue El Nouzah, 06000 Nice
04 93 85 16 67
secretariatnice@ecole-esccom.com

Restaurant École
32 av. Estienne d'Orves, 06000 Nice
04 93 96 68 58
secretariatnice@ecole-esccom.com