

C.A.P. COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café- Restaurant.

Le titulaire du C.A.P. Commercialisation et Services en Hôtel-Café- Restaurant sera capable d'accueillir les clients, les conseiller, y compris en langue étrangère. Il devra réaliser des prestations de services en Hôtel, café-brasserie, restaurant et mettra en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribuera à la commercialisation des prestations. Il devra respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et l'environnement. Il contribuera au bon fonctionnement de l'entreprise.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique

Domaine général

- > Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- > Mathématiques, Physique-Chimie
- > Langue Vivante Etrangère
- > Prévention Santé Environnement
- > Éducation Physique et Sportive

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Commis de restaurant
- Serveur



POURSUITE DE FORMATION

- > BAC Professionnel Commercialisation et services en restaurant (proposé à IFI 03)
- > B.P. Arts du Service et Commercialisation en Restaurant (proposé à IFI 03)

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





C.A.P. COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ- RESTAURANT



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
2 ans avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 840 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

Prérequis

Aucun

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

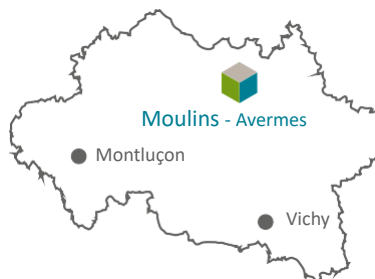
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes
en situation de handicap
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

