



CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant



LES + DE LA FORMATION

Les formations sont réalisées par des consultants spécialisés en Hôtellerie - restauration. Un volume important de la formation est consacré à la mise en pratique.

La CCI de l'Oise dispose de conseillers pouvant vous accompagner et vous conseiller en entreprise. CCI FORMATION est certifié ISQ-OPQF, et est enregistré sur Datadock.

OBJECTIFS

L'objectif principal de cette formation est d'acquérir les techniques fondamentales de prestation en Hôtel, Café, Restaurant.

- **Réceptionner, contrôler et stocker** les marchandises
- **Collecter** les informations et ordonnancer ses activités
- **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
- **Mettre en œuvre** les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- **Communiquer** en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

PRÉ-REQUIS

- Avoir un projet professionnel défini dans le domaine visé
- Disposer d'une bonne représentation du métier et de son environnement
- Être inscrit au Pôle Emploi
- Pas de niveau minimum requis
- Savoir, lire, écrire et compter
- Aisance relationnelle et rédactionnelle
- Satisfaire aux épreuves de sélection de l'établissement
- Détenir un permis de travail pour les candidats étrangers



MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Approche participative
- Pédagogie active favorisant le partage d'expérience
- Présentation conceptuelle et mise en application
- Stage en entreprise
- Support de formation : documentation synthétique remise aux stagiaires



DURÉE DE LA FORMATION

- **720 heures en centre de formation**
- **490 heures en entreprise**



DATES ET LIEUX DE FORMATION

- **Du 2 novembre 2020 au 23 juillet 2021**
- **CCI OISE : Beauvais**



COÛT DE LA FORMATION

- Formation financée par le Conseil Régional des Hauts de France pour les demandeurs d'emploi inscrits au Pôle Emploi



ÉVALUATION

- Certificat d'Aptitude Professionnelle
- Contrôle en Cours de Formation - CCF
- Attestation de formation individuelle



MODALITES D'ACCES

- Inscription par le biais de votre Conseiller à l'emploi
- Renseignements par mail : fpc@cci-oise.fr



ACCESSIBILITE

- Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Merci de vous rapprocher de l'organisme de formation afin d'identifier vos besoins



PROGRAMME

INTRODUCTION

- Accueil
- Le secteur de l'hôtellerie
- Le métier de réceptionniste
- Cohésion de groupe

TRE – TECHNIQUE DE RECHERCHE D'EMPLOI

- Aide à la recherche d'emploi
- Le Curriculum Vitae, la lettre de motivation
- L'entretien e recrutement

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Techniques de service en Restaurant, Brasserie, Hôtel et Café
- Culture professionnelle HCR / Gestion / Sciences appliquées :
 - ✓ Les produits alimentaires et les boissons
 - ✓ Les fournisseurs
 - ✓ Les mesures d'hygiène et de sécurité
 - ✓ Les stocks et les approvisionnements
 - ✓ L'approche économique
 - ✓ Les différents types de prestations
 - ✓ Le client, la réservation, la prise de commande, la vente
 - ✓ La facturation
 - ✓ L'entreprise
 - ✓ Le parcours professionnel
 - ✓ Prévention Santé Environnement

DOMAINES GENERAUX

- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante

PRÉPARATION AUX EXAMENS

STAGE EN ENTREPRISE

- ⇒ Période d'application en entreprise

CERTIFICATION

