


CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café et Restaurant Diplôme de niveau 3	
Public concerné, nombre,	<p>Etre âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Les jeunes âgés d'au moins 15 ans peuvent souscrire un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, de la 6^e jusqu'en fin de 3^e.</p> <p>Jeunes sortants de CAP, de BAC PRO</p> <p>Adultes en reconversion professionnelle</p>
Prérequis, modalités et délai d'accès	<p>Avoir le sens du contact.</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat de deux ans (13 semaines de formation, 25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation).</p> <p>Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle.</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
Présentation générale	<p>Le CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant répond au besoin et aux exigences en constante évolution de la clientèle et du marché de l'emploi :</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser des prestations en Hôtellerie-Café-Restaurant - Accueillir, commercialiser et servir en Hôtel Café et Restaurant <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accéder à des postes à responsabilités après une expérience - Un diplôme tremplin pour accéder à de nombreux métiers, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation.
Objectifs opérationnels de formation évaluables tout au long de la formation	<p>La formation définit deux axes majeurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser des prestations en H(ôtel) C(afé-Brasserie) R(estaurant). Les activités sont menées pour anticiper et préparer les prestations. - Accueillir, commercialiser et servir dans l'objectif de satisfaire, fidéliser la clientèle et valoriser l'image de l'entreprise.

<p align="center">Contenu de la formation</p>	<p>La formation s’articule autour d’enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s’agit pour l’apprenant de :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contribuer à l’accueil et au bien-être d’une clientèle française et étrangère. -Réaliser des prestations de services en Hôtel, Café-Brasserie et restaurant et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l’activité. -Contribuer à la commercialisation des prestations. -Respecter les procédures d’hygiène et de sécurité en vigueur, respectueuses de l’environnement. -Contribuer au bon fonctionnement de l’entreprise.
<p align="center">Modalités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Un <u>suivi individualisé</u> (temps d’échange organisés par le formateur-tuteur avec l’apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation). - Un <u>parcours aménagé</u> en fonction des besoins de l’apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en <u>présentiel</u>. - Des <u>projets</u> conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que <u>salarié(e)</u>. - Des <u>visites en entreprise</u> et aux <u>familles</u>. - Accessibilité au <u>CDR, salle informatique, salle technologique</u> sur les temps de formation. - Une journée par semaine de formation de <u>Travaux Pratiques</u> au Restaurant d’Application. - Des <u>Etudes</u> à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d’alternance. - <u>Des voyages d’études</u> en France et à l’étranger intégrés à la formation.
<p align="center">Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p><u>Compétences techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Participer aux opérations d’approvisionnement et de stockage - Préparer les prestations - Réaliser les prestations et en assurer le suivi <p><u>Compétences relationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribuer à la relation – client et participer à la commercialisation - Communiquer dans un contexte professionnel <p><u>Compétences organisationnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Contribuer à l’organisation des prestations <p><u>Compétences analytiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l’activité.

	<p><u>Compétences linguistiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement dans un contexte professionnel. - Communiquer en respectant les usages de la profession. - Communiquer en anglais dans un contexte professionnel. <p><u>Compétences informatiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle. - Maîtriser les outils spécifiques à une prestation de service. <p><u>Compétences transversales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquérir une culture locale, territoriale - Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative <p>Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.</p>
Durée	455H de formation par an réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 3).
Dates	Septembre 2020 à Juin 2022
Lieu(x)	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com</p> 
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	M. LEBRUN Albert, Formateur de Restaurant albert.lebrun@mfr.asso.fr M. BROSSARD Nicolas, Formateur de Restaurant nicolas.brossard@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilité : Gérard MARY gerard.mary@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.

<p align="center">Evaluation de l'action</p>	<p>CAP CS en HCR s'obtient :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA et en entreprise). - Pour les candidats ayant un niveau 3, seuls les domaines professionnels seront évalués, en Contrôle en Cours de formation, au CFA et en entreprise. <p>Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.</p>
<p align="center">Taux de réussite et d'insertion professionnelle</p>	<p>100% de réussite à l'examen (promotion 2019) 72% d'insertion professionnelle – 28% en poursuite de formation ou réorientation</p>
<p align="center">Passerelles et débouchés possibles</p>	<p><u>Un tremplin vers l'emploi</u> : de la restauration, Café-Brasserie, Hôtellerie ou dans des secteurs annexes comme dans des résidences médicalisées ou en EHPAD, de santé, de bien-être, des villages-vacances, parcs de loisirs....</p> <p><u>Un tremplin vers des formations</u> : Mentions Complémentaires (Barman, Sommellerie), BAC PRO CSR (Commercialisation et Services en Restauration), Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en restaurant.</p>

