



V2 : 09/09/24



## Admission

### Qualités requises

- Aimer le contact client, être accueillant, aimable et courtois
- Savoir écouter et conseiller le client
- Être organisé et avoir l'esprit d'équipe
- Avoir une bonne présentation et une hygiène irréprochable
- Avoir une bonne résistance physique

### Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel

- UP1 : Organisation des prestations en HCR
- UP2 : Accueil, commercialisation et services en HCR (dont Prévention-Santé-Env\*ironnement)

### Enseignement général

- UG1 : Français - Histoire-Géographie - Enseignement moral et civique
- UG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- UG3 : Education physique et sportive
- UG4 : Anglais



## Missions en entreprise

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage des marchandises
- Collecter les informations et organiser son activité
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Réaliser les préparations, les mises en place, dresser les buffets
- Assurer le service, le suivi et le débarrassage
- Participer aux opérations de facturation et d'encaissement
- Communiquer dans un contexte professionnel



## Objectifs de la formation

- contribuer à l'accueil d'une clientèle française et étrangère.
- contribuer à valoriser le travail réalisé en cuisine et orienter les choix des clients
- assurer la mise en place, le service de son rang jusqu'à la facturation
- participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- contribuer à l'organisation des prestations



## Validation de la formation

Cette formation est validée par le diplôme de **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**, de niveau 3.



## Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	<p>Poursuite des études en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.</p> <p>Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.</p> <p><a href="https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/">https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/</a></p>
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Aucun
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 ans et avoir terminé la classe de 3<sup>ème</sup></li> <li>- 16 à 29 ans révolus</li> <li>- Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH)</li> </ul>
Prérequis du contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 16 à 25 ans révolus</li> <li>- A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus</li> <li>o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active)</li> <li>o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)</li> </ul> </li> </ul>
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	<p>9000 € / an</p> <p><b>Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage</b>  <b>Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter</b></p>

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 15/11/2023

