

**INTITULE DE LA FORMATION : Certificat d'Aptitude Professionnelle
COMMERCIALISATION & SERVICES en HOTEL-CAFE-RESTAURANT
en mixité**

**Métiers Visés,
débouchés :**

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-CaféRestaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Sous l'autorité hiérarchique :

- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la commercialisation des prestations ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Contexte professionnel de l'emploi

Le contexte professionnel se caractérise par :

une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;

- une connaissance des techniques professionnelles en lien avec les prestations nécessitant une veille technologique ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation plus personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles comme dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une prise en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement.

Après une expérience professionnelle, le titulaire du diplôme peut évoluer vers des emplois dans tous secteurs de la restauration café-brasserie hôtellerie et dans des services connexes tels que résidence médicalisée et maison de retraite santé et bien-être village de vacances parc de loisirs restauration embarquée (terre, mer, air) hôtellerie de plein air, ...

<p>Objectifs de la formation :</p>	<p>Les activités professionnelles s'organisent autour de 2 pôles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'organisation des prestations en HCR - pour anticiper et préparer les prestations <ul style="list-style-type: none"> - <i>Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage</i> - <i>Contribuer à l'organisation des prestations</i> - L'accueil, commercialisation et services en HCR – pour satisfaire et de fidéliser la clientèle, valoriser l'image de l'entreprise, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé et en prenant en compte les usages respectueux de l'environnement <ul style="list-style-type: none"> - <i>Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation</i> - Préparer les prestations - Réaliser les prestations et en assurer le suivi - <i>Communiquer dans un contexte professionnel</i> <p>Les qualités requises pour les acteurs de ce secteur sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bonne résistance physique, - Disponibilité, persévérance, respect, - Qualités d'organisation, méthodique, - Créatif, sens de l'esthétique, - Le goût du travail d'équipe, sens des responsabilités, - Adaptabilité aux exigences de l'entreprise aux horaires décalés, - Sens du service.
<p>Condition d'Admission, modalités et délais d'accès, prérequis :</p>	<p>Conditions : Pour une entrée en 2ème année de CAP : avoir effectué une 1ère année de CAP Commercialisation et Services en Hôtel-CaféRestaurant en statut scolaire</p> <p>Prérequis :</p> <ul style="list-style-type: none"> o niveau scolaire et autonomie satisfaisants o information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage <p>Modalités d'admission : Admission après validation du conseil de classe du semestre 2 de la 1^{ère} année de CAP et accord de la coordinatrice apprentissage.</p> <p>Délai d'accès : Inscription au minimum 1 semaine avant le début de l'année scolaire. Entrée en formation dès le début de la formation selon le planning d'alternance, la signature du contrat d'apprentissage devant avoir lieu au plus tard 3 mois après le début de la formation pour un contrat de 12 mois.</p>
<p>Organisation de la formation (dont durée)</p>	<p>Sur 1 an :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 420 heures de formation en centre de formation, soit 19 semaines • 1225 heures en entreprise
<p>Contenu pédagogique (dont méthodes mobilisées et modalités d'évaluation) :</p>	<p>Méthodes mobilisées :</p> <p>Formation en présentiel</p> <p>Utilisation de solutions numériques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ipad • Solutions et Applications Apple Education • Applications Office 365 <p>Modalités d'évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluations formatives périodiques • Evaluation certificative du CAP en ponctuel

Poursuite de formation, passerelles, équivalences :	Exemples de poursuites d'études possibles : - une <u>Mention Complémentaire</u> (en 1 an) <ul style="list-style-type: none"> • MC Employé Barman • MC Sommelierie - un <u>Bac Professionnel</u> (en 2 ans) <ul style="list-style-type: none"> • Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
Statut de la formation	Apprentissage uniquement
Nos spécificités :	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau technique performant • Tablette numérique et espaces collaboratifs à disposition • Formation en présentiel de préférence mais en distanciel possible si nécessaire en raison des conditions sanitaires • Foyer Jeunes travailleurs à proximité
Examen :	EN PONCTUEL EP 1 – Organisation des prestations en HCR - écrit - coefficient 4 EP 2 – Accueil, commercialisation et services en HCR – pratique et oral – coefficient 14 (dont 1 en PSE) EG 1 - Épreuve de Français – Histoire Géographie EMC – écrit et oral - coefficient 3 EG 2 – Math Sciences physiques & chimiques – écrit – coefficient 2 EG 3 - Épreuve d'éducation physique et sportive – pratique- coefficient 1 EG 4 – Anglais – écrit et oral – coefficient 1
Tarifs	Coût de la formation entièrement prise en charge par l'OPCO
<u>Accessibilité aux personnes handicapées</u>	Formation accessible aux Personnes en Situation de Handicap (en cas de handicap moteur, avis de la MDPH et médecin du travail). Un référent handicap se tient à la disposition des apprentis pour leur accueil et si besoin la mise en place d'un projet d'accompagnement personnalisé, parcours de formation modulable et personnalisable. Etablissement aux normes ERP
<u>Possibilité de valider un ou des blocs de compétences</u>	La formation peut assurer une validation des compétences et des connaissances nécessaires à l'exercice du métier concerné.
Contacts (nom / Email / téléphone / Site internet) :	Marie-Claudine POUSSARD mc.poussard@lycee-saintmichel33.com 06 65 16 98 43 http://www.lycee-saintmichel33.com/fr/