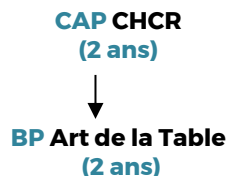


# CAP Commercialisation en HCR

Niveau 3 - Professionnel qualifié



## LE CYCLE DE FORMATION



## PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3<sup>ème</sup>
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

## TARIFS

**20€ par heure de formation** (prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

## DÉBOUCHÉS

Le titulaire du CAP Commercialisation et service en Hôtel-Café-Restaurant peut envisager une multitude de lieux d'exercice, de possibilité d'insertion et d'emploi dans les domaines de :

- la restauration commerciale
- les cafés et débits de boisson
- les hôtels...

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention complémentaire (1 an)
- Bac Professionnel et/ou BP (2 ans)

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant). 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.

## FORMATION

### >> Prérequis et durée :

- niveau 3<sup>ème</sup>
- connaissances de bases en français et mathématiques

**Durée totale : 420 h à 1260 h (1 à 3 ans selon profil)**

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Contenu de la formation :

#### Domaine Général

- Français
- Histoire géographie EMC
- Mathématiques
- Sciences
- EPS
- Anglais
- Protection/ Santé/ Environnement

#### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Culture professionnelle
- Gestion
- Sciences appliquées

### >> Modalité d'évaluation :

Contrôle en Cours de Formation (CCF).

### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel. Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Tatiana FAUSSURIER, le référent handicap au 05 65 77 56 52.

## CONTACTS

### CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : [cfa@cm-aveyron.fr](mailto:cfa@cm-aveyron.fr) - [www.cm-aveyron.fr](http://www.cm-aveyron.fr)