

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant (HCR) en 1 an

En Apprentissage

NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de
l'Education Nationale
(Certificat d'Aptitude
Professionnelle)

NIVEAU DE FORMATION

Niveau 3

DURÉE DE LA FORMATION

1 an

RYTHME

1 semaine à l'école/
3 semaines en entreprise

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Saint-Gratien (RER
C - Arrêt Saint Gratien)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

PRÉ-REQUIS

Apprenants titulaires d'un
BAC général

DÉLAIS D'ACCÈS

Rentrée en septembre 2024.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Renseigner un dossier de candidature complet.
- Participer à un entretien de motivation suite à l'étude du dossier de candidature.
- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

OBJECTIF DE FORMATION

Préparer aux épreuves professionnelles du CAP Commercialisation et services en HCR.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire du CAP Commercialisation et services en HCR contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère. Il dispose d'une connaissance culturelle et touristique sur l'environnement géographique de l'entreprise.

Il ou elle est capable de :

- Maîtriser les techniques des arts de la table et du service dans le respect des règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que des préconisations liées au développement durable.
- Accueillir la clientèle et commercialiser en français et en anglais les prestations culinaires et œnologiques.
- Rédiger des propositions commerciales et fidéliser les clients.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Enseignement professionnel :

Travaux pratiques (environ 70% du temps de formation)
Technologie appliquée
CEEEJS/ Gestion
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Prévention Santé Environnement
Sommellerie
Management - mercatique

Enseignement général :

Anglais
Espagnol

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Accompagnement dans la recherche d'entreprise (career center)
- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations
- Mise en situation professionnelle au niveau des plateaux pédagogiques
- Projets de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation

LES RÉSULTATS OBTENUS

100%

Taux de réussite
à l'examen en 2023
(100% en 2022)

89,7%

Taux de satisfaction globale des apprenants
sortants en 2022
(enquête à froid, formation initiale)

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la titulaire du diplôme peut intégrer un hôtel ou un restaurant (offre de prestations de service aux clients). Il ou elle évolue rapidement vers des postes à responsabilités.

Après quelques années d'expérience, il ou elle accède à des postes de chef(fe) de rang, maître d'hôtel ou directeur(trice) d'établissement.

POURSUITE DE FORMATION

- Mention Complémentaire Employé barman
- Mention Complémentaire Sommellerie
- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A, B ou C

TARIFS ET FRAIS

Les apprenti(e)s ne payent pas de droit de scolarité (formation financée par les OPCO).

Pour les frais annexes se référer aux Modalités de recrutement 2023.

CONTACT

Laure Sollier

**Conseillère en Information et Orientation
professionnelle - Campus de Saint Gratien**

01 34 05 17 66

lsollier@ferrandi-paris.fr

CONTACT

Emilie Colin

**Assistante pédagogique -
Campus de Saint-Gratien**

01 34 05 11 28

ecolin@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 16/10/2023

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE