

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café et Restaurant

Formation en alternance
2 ans, 24 mois

Ouvrez une carrière passionnante et gratifiante dans le domaine du service en restauration.

Les modalités de formation en alternance

Public :	Jeune - de 30 ans Jeune + de 30 ans
Durée :	2 ans, 24 mois
Lieu :	Interfor - Amiens
Prochaines sessions :	Septembre 2024

Objectifs

Objectif 1 Acquérir une formation professionnelle en alternance (Entreprise/Centre de Formation), sanctionnée par un diplôme.

Programme

Matières professionnelles - 50% du temps pédagogique

- Organisation des prestations en HCRLe candidat doit, à partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (HCR, gestion et sciences appliquées), organiser une prestation dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable.Accueil, service et commercialisation en HCR
- Chef d'oeuvre
- Arts Appliqués

Matières générales - 50% du temps pédagogique

- Français
- Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Education physique et sportive
- Anglais
- Prévention Santé Environnement



Modalités et pré-requis de la formation

1 Certification de la formation

- Diplôme d'Etat de niveau 3 : CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant. En alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'entreprise (via un organisme financeur). Référentiel du 22/07/2017.
- En alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'entreprise (via un organisme financeur).
- Le cursus s'articule autour de blocs de compétences composés à 50% de matières professionnelles et 50% de matières générales.

2 Pré-requis et validation des pré-réquis

- Soit être issu(e) d'une classe de 3ème et avoir 15 ans, soit être titulaire d'un CAP ou d'un BEP d'une autre spécialité, soit avoir 16 ans.
- Sens des relations humaines, vivacité, esprit d'initiative, sens commercial, dynamisme et méthode, résistance au stress sont requis.

3 Conditions d'admission et Délai d'accès

- **Dossier de candidature** : [rendez-vous sur MAX](#)
- Entretien de motivation avant la signature du contrat.
- **Délai d'accès** : se référer à la date de rentrée indiquée ci-dessus.

4 Moyens pédagogiques

- **50% de matières professionnelles, 50% de matières générales.**
- Un espace professionnel (restaurant d'application, bar et office)
- Une équipe dédiée
- **Licence Streamenglish** : pratique interactive de l'anglais par l'actualité.

5 Modalités d'évaluation de la formation

- Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour toutes les épreuves.

6 Conditions d'obtention

- Contrôle continu
- Possibilité de préparer le CAP de 1 à 3 ans
- Possibilité de valider partiellement le diplôme (un ou plusieurs blocs de compétences, matières ou UV).

7 Accessibilité aux personnes en difficultés et situation de handicap

L'équipe Interfor vous accompagne. Rendez-vous sur cette page pour en savoir plus : [notre accompagnement](#)

Quels métiers après cette formation?

- Serveur.se
- Chef.fe de rang

Quelle spécialisation choisir après cette formation?

- Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- CAP Cuisine

Comment financer ma formation?

Pour connaître les modalités de financement disponibles pour cette formation, nous vous invitons à contacter l'équipe)

Fiche RNCP : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>

Date de dernière à jour : 29/03/2024

