

CONDITIONS pour postuler

- Avoir suivi une 3^e générale ou pré-professionnelle

Comment CANDIDATER ?

Contactez-nous au 05.53.35.72.72 ou par email à contact@ecoles.dordogne.cci.fr

Un lien sera fourni vers un formulaire de candidature.

Complétez-le en indiquant les souhaits de formation

Pour continuer...

- Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Mention complémentaire Barman

ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



APPRENTISSAGE | FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR | FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr



CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

Les écoles



CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café- Restaurant

2 ans

**CUISINE SERVICE
HÉBERGEMENT**



PARTICIPER AUX OPÉRATIONS D'APPROVISIONNEMENT ET DE STOCKAGE

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
- Participer aux opérations d'inventaire

CONTRIBUER À L'ORGANISATION DES PRESTATIONS

- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres etc)
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte

CONTRIBUER À LA RELATION CLIENT ET PARTICIPER À LA COMMERCIALISATION

- Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé
- Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise
- Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter
- Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles
- Prendre les commandes et les transmettre
- Renseigner le client sur l'environnement local

PRÉPARER LES PRESTATIONS

- Faire une chambre à blanc, une chambre en recouche
- Appliquer les procédures de tri des produits
- Entretien et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements
- Compter, trier, ranger le linge
- Effectuer la mise en place des locaux de préparation, des espaces destinés aux différents types de clientèle, d'une salle de réunion/conférence, des matériels

- Dresser les buffets
- Réaliser les préparations
- Valoriser les espaces destinés à la clientèle

RÉALISER LES PRESTATIONS ET EN ASSURER LE SUIVI

- Assurer les prestations d'hôtellerie
- Préparer ou remettre en température les plats de type brasserie
- Assurer le service, le débarrassage et le suivi des petits-déjeuners, déjeuners, dîners, pause-séminaire
- Mettre en oeuvre les techniques de préparation et de service devant le client
- Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons
- Réapprovisionner
- Réassortir les buffets
- Assurer le renouvellement des mises en place pendant la prestation

COMMUNIQUER DANS UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

- Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
- Se situer dans son environnement professionnel
- Communiquer avec les clients et les tiers
- Communiquer au sein de l'entreprise
- Rendre compte de son activité à son responsable

OBJECTIFS de la formation

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, cafébrasserie, restaurant et mettre en oeuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, avoir une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Le PUBLIC

- Apprenti (de 16 à 30 ans, 15 ans à date anniversaire après une 3e) sous contrat d'apprentissage (840 h de formation sur 2 ans) - Possibilité stage « Pass'métier » (nous consulter)
- Apprenti en situation de handicap : pas de limite d'âge
- Alternant (de 16 à 25 ans) sous contrat de professionnalisation
- Plus de 26 ans, sous condition, en contrat de professionnalisation
- Salarié ou demandeur d'emploi (parcours individualisé : nous consulter)

QUEL TYPE de structure ?

- Secteurs prioritaires : Tous secteurs de la restauration | Café | Brasserie | Hôtellerie
- Secteurs connexes : Résidence médicalisée et maison de retraite | Village de vacances | Parc de loisirs

INFORMATION complémentaire

Cette formation peut être réalisée dans une entreprise saisonnière.

Sous QUELLE FORME ?

- Formation alternée
- Certificat d'Aptitude Professionnelle : Diplôme d'État niveau III
- 2 ans

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Etre organisé
- Sens du contact
- Goût pour le travail en équipe
- Bonne présentation
- Mémoire
- Bonne résistance physique

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel : Travaux pratiques et appliqués en Hôtel-Café-Restaurant / Vente et communication / Culture professionnelle en HCR / Sciences appliquées en HCR / Gestion / PSE
- Domaine général : Français / Mathématiques / Sciences / Histoire Géographie / Anglais