

CAP

NIVEAU 3

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ RESTAURANT (2 ANS)

CAMPUS DE BORDEAUX



Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

POLYVALENCE, ÉCOUTE ET ORGANISATION

Le titulaire du CAP contribuera au confort et au bien-être de la clientèle. Il organise des prestations, accueille et commercialise les services des hôtels, restaurants et cafés-brasseries.

MÉTIERS VISÉS

- Serveur(se) en restaurant
- Employé(e) de café, bar, brasserie
- Chef(fe) de rang
- Employé(e) service d'étage en hôtellerie

PRÉREQUIS

- Jeune de 16 à 29 ans révolus (15 ans sous conditions)
- Avoir une forte motivation pour le contact client et la communication

POURSUITE D'ÉTUDES

Plus d'informations sur notre site internet

POSTULER

Inscription en ligne sur :

www.campusdulac.com



UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

FOCUS SUR :

- Maîtriser les techniques des arts de la table dans le respect des règles d'hygiène
- Fidéliser les clients
- Participer aux travaux de réception, de stockage et de contrôle des marchandises
- Préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons
- Mettre en oeuvre les techniques de préparation et assurer un suivi personnalisé dans le but de satisfaire les clients

MODALITÉS :

- 2 ans en alternance : 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

LES + DE LA FORMATION

- Ateliers de pratique
- Restaurant et bar d'application
- Sorties pédagogiques
- Préparation aux concours professionnels
- Interventions de professionnels du métier
- Conférences
- Mobilité courte
- Mobilité post apprentissage

RECRUTEMENT

- Inscription en ligne
- Entretien de motivation

100% TAUX DE RÉUSSITE

* Retrouvez plus d'indicateurs sur notre site internet.

PROGRAMME

BLOC 1 :

ORGANISER LES PRESTATIONS EN HÔTEL-CAFÉ RESTAURANT

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

BLOC 2 :

ACCUEILLIR, COMMERCIALISER ET ASSURER LE SERVICE EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

DOMAINE GÉNÉRAL

- Prévention Santé Environnement
- Français
- Histoire Géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue Vivante Étrangère



Léa, Promotion 2020 : « J'ai adoré ma formation, les coordinateurs qui font le suivi sont des professionnels qui m'ont donné envie de continuer... C'est pour cela qu'aujourd'hui je suis en BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION et toujours au Campus ! »