



# Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

CAP

Certificat d'Aptitude Professionnelle

Diplôme d'État



Pré-requis	Conditions d'admission	Diplôme visé
Niveau 3 <sup>ème</sup>	Dossier + Entretien	Certificat d'Aptitude Professionnelle Diplôme d'État de niveau 3

## OBJECTIF

L'objectif du CAP est de former des futurs employés dans les métiers de la relation clientèle capable d'intervenir dans le secteur spécifique de l'hôtellerie restauration afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits ou services correspondants à sa demande.

## COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Vendre des biens ou services dans le secteur de l'hôtellerie restauration ;
- Participer à l'approvisionnement ;
- Mettre en place l'espace d'accueil clientèle ;
- Appliquer les règles du service en salle.

## PROGRAMME DE FORMATION (2 ans)

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

#### TECHNIQUES DE PRODUCTION DE SERVICE

- Approvisionnement et stockage
- Organisation
- Accueil et communication
- Activité d'hôtellerie, café-brasserie, restaurant

#### TECHNOLOGIE DE SERVICE

- Vocabulaire
- Les arts de la table
- Le matériel
- Les supports de vente

#### SCIENCES APPLIQUÉES

- Biochimie des aliments
- Hygiène alimentaire
- Nutrition
- La démarche HACCP

#### GESTION APPLIQUÉE

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

#### FRANCAIS

#### LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE 1 – ANGLAIS

#### HISTOIRE GEOGRAPHIE - EDUCATION CIVIQUE

#### PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT

#### MATHEMATIQUES - SCIENCES

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	TYPE	DURÉE	COEFFICIENT
<b>EP1</b> Organisation des prestations en HCR	Écrit	2h	4
<b>EP2</b> Production du service, des mets et des boissons	Pratique	5h	13
<b>EP2</b> P.S.E.	Écrit	1h	1
<b>EG1</b> Français Histoire Géographie	Écrit Oral	2h15	3
<b>EG2</b> Mathématiques - Sciences	Écrit	1h30	2
<b>EG4</b> Langue vivante	Oral	20 min	1

Les candidats seront admis automatiquement à l'issue des épreuves s'ils obtiennent une moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 et un minimum de 10/20 de moyenne dans les épreuves techniques (EP). Il n'existe aucune session de rattrapage en CAP.

## QUALITÉS ET APTITUDES

Sens du contact clientèle, dynamisme, disponibilité, adaptabilité, curiosité, capacité à travailler en équipe.

## DISPOSITIFS DE FORMATION

- Contrat de scolarité
- **Contrat de Professionnalisation, Contrat d'Apprentissage, Contrat d'Apprentissage Monégasque,**
- Pro-A : Reconversion ou promotion par l'alternance,
- CPF Compte Personnel de Formation, CPF de transition professionnelle, Plan de développement des compétences.

### Rythme :

- Alternance : 2 jours de cours 100% présentiel en centre de formation par semaine ;
- Formation scolaire : stage minimum de 16 semaines ;
- Rentrée scolaire en septembre 2022 (pas de rentrée possible en janvier 2023) ;
- Durée : environ 960 heures (selon dispositif).

## MÉTIERS VISÉS

- Commis de salle
- Serveur
- Chef de rang

### Et après ?

Vous pourrez...

- Poursuivre vers un Baccalauréat professionnel ou une mention complémentaire
- Intégrer la vie professionnelle dans la restauration commerciale, collective ou dans l'hôtellerie

Contact : [secretariatnice@ecole-esccom.com](mailto:secretariatnice@ecole-esccom.com)

V 14-01-22