

FIM, Accélérateur de réussite.



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Au quotidien, l'alternant doit :

- Être capable d'assurer un service complet de l'arrivée au départ du client
- Assurer quelques finitions en salle : flambages simples, cocktails...
- Participer, sous contrôle, à l'approvisionnement, l'entretien, la mise en place et l'encaissement

MÉTIERS VISÉS

Ce diplôme oriente vers des débouchés de :

- Serveur (se) en Café Brasserie/ en restaurant/ serveur d'étage

- Responsable de salle ou de comptoir/ Barman

Il peut s'exercer dans multiples secteur de la restauration :

- Restaurant, brasserie
- Village vacances/ parcs de loisirs
- Résidence médicalisée et maison de retraite
- Restauration embarquée (terre, mer, air)

VALIDATION

RNCP 38424 - Certificateur Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse - Niveau 3 - Échéance de l'enregistrement 31-08-2029



CONDITIONS D'ACCÈS & PRÉ-REQUIS

Pour entrer en CAP, il faut :

- Avoir fini son cursus de collège.
- Être âgé(e) de plus de 15 ans et de moins de 30 ans pour l'apprentissage (sauf dérogation)
- Être organisé(e), aimer le contact client, être aimable, résistant(e) au stress, et avoir une bonne résistance physique.

Sélection : Un test de positionnement détermine votre entrée en formation

Inscription : de janvier à décembre



CAMPUS

CHERBOURG - GRANVILLE - SAINT-LÔ 2



MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle en Cours de Formation (CCF)



PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Technologie restaurant
- Connaissance de l'entreprise
- Sciences appliquées

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français, Histoire-géographie, enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

PRATIQUES PROFESSIONNELLES

- Napper et dresser une table, un buffet
- Réaliser les différentes mises en place (console, buffet, salle, chambre, bar)
- Servir selon les différentes méthodes
- Servir des plats spécifiques (sauces, potages, poissons, ...)
- Flamber, portionner et doser
- Réaliser les différentes techniques de préparation (assiette anglaise, découpe de fruits, ...)

EXEMPLES DE MISSIONS OPÉRATIONNELLES EN ENTREPRISE

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation clients et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations (effectuer la mise en place, dresser, valoriser l'espace clientèle)
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi
- Communiquer dans un contexte professionnel

Nos campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute question relative au handicap, un référent handicap FIM est à votre écoute : emmanuel.mahe@normandie.cci.fr



LES INFOS PRATIQUES

- La durée est de 24 mois en alternance / apprentissage mais peut être de 3 ans si nécessaire. Un parcours en 12 mois est également possible.
- Rythme de l'alternance : 13 semaines par an réparties entre septembre et juin avec 1 semaine en centre et 3 semaines en entreprise

Ce CAP peut se faire en Entrées/Sorties permanentes avec un parcours individualisé (7 à 12 mois). Possibilité de rentrer en formation à tout moment

Cette formation peut être réalisée dans le cadre d'une reconversion professionnelle

- Coursus en présentiel



FINANCEMENTS & TARIFS

Cette formation peut être financée dans le cadre :

- De l'alternance (contrat de professionnalisation).
- De l'apprentissage.
- D'un financement de la Région Normandie (demandeur d'emploi) et d'un cofinancement de l'Union Européenne
- De la formation continue (Pro-A, plan de formation..)
- D'un Projet de Transition Professionnelle -PTP- salarié ou demandeur d'emploi
- D'un financement individuel

Les tarifs :

- Consultez notre site internet

**RETROUVEZ TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE**

