

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service...

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP37554BC01 - Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
- RNCP37554BC02 - Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
- RNCP37554BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- RNCP37554BC04 - Mathématiques et physique-chimie
- RNCP37554BC05 - Éducation physique et sportive
- RNCP37554BC06 - Prévention-santé-environnement
- RNCP37554BC07 - Langue vivante étrangère

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles
E1 : Organisation des prestations en HCR ;
E2 : Accueil, commercialisation et services en HCR ;
E3 : Français et histoire, géographie ;
E4 : Mathématiques, sciences physiques ;
E5 : Éducation physique et sportive ;
E6 : Langue vivante (Anglais) ;

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro CSR ;
- MC sommellerie ;
- MC employé barman ;
- BP sommellerie ;
- BP barman ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Serveur en restaurant ;
- Barman ;
- Employé polyvalent de restauration ;
- Employé d'hôtel ;
- ...

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent
CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

CFA Trajectoire - Campus Odyssee

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30
contacts@cfatrajectoire.fr
www.cfatrajectoire.fr

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30
Pour + d'information scannez le Code QR



POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU
www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 100% / 2022 : 66,7% / 2023 : 84,6% pour 13 candidats

Pour nos formations niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle CAP après 1 an sortants 2021 : 65% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>