

420 HEURES

de cours au CFC

14 semaines de stage en entreprise

PUBLIC CONCERNÉ

Les adultes ayant quitté le système scolaire, mais qui souhaitent parfaire leurs connaissances et compétences et/ou en acquérir de nouvelles.

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP ou d'une certification de niveau III minimum

DATES DE LA FORMATION

1 session par an : septembre 2026

ADMISSIBILITÉ

Étude du dossier de candidature

ADMISSION

- Formulaire d'inscription
- Signature de la convention de formation
- Validation du financement

TYPE DE SESSION

Inter

LIEUX

Administration CFC La Providence :

Rue des Glycines, 59310 ORCHIES

Exécution de l'action de formation :

38 rue Jules Ferry, 59310 ORCHIES

COÛT

16,42 € / heure stagiaire (net de taxes)

Devis sur demande

A la charge du stagiaire, de son employeur ou pris en charge grâce à un dispositif de financement auquel le stagiaire est éligible

Code RNCP : RNCP38424

Fiche publiée le 21/12/2023



INTERLOCUTEURS

Renseignements :

Amandine LIBRAIRE

03 20 71 71 09

bgcfc@ndpo.fr

Chargée des formations :

Rachel LIPS

cfc@ndpo.fr

CAP Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant (Niveau III)

Le titulaire du CAP Commercialisation et Service en Hôtellerie-Café-Restaurant possède les compétences nécessaires pour assurer l'accueil et le service de la clientèle. Il organise le service en salle, prépare et sert plats et boissons, gère les stocks, conseille les clients et participe aux ventes, de la commande à l'encaissement.

Le sens du contact, la résistance physique et la maîtrise d'une langue étrangère sont des atouts.

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc 1 : Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

Bloc 2 : Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

Bloc 4 : Prévention Santé et Environnement

OBJECTIFS

- Accueillir, conseiller et servir la clientèle avec professionnalisme.
- Préparer et présenter les plats et boissons selon les règles d'hygiène et de sécurité.
- Participer à la gestion des approvisionnements, des stocks et du matériel.
- Assurer la vente, l'encaissement et contribuer à la fidélisation des clients.
- Travailler en équipe et organiser le service de manière efficace.
- Communiquer en anglais avec une clientèle internationale.

MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par des intervenants issus du monde professionnel, spécialisés dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du service en salle.

MODALITÉ, MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Le CFC dispose d'un restaurant et d'un bar d'application offrant des mises en situation réelles pour l'exercice des métiers de la restauration et du service en salle. Vous y trouverez tout le matériel nécessaire au service, incluant le mobilier, la vaisselle, les équipements de service et une connexion Internet.

Un livret de formation et de suivi est remis à chaque stagiaire, permettant d'assurer un accompagnement personnalisé et de qualité tout au long de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles et évaluations en cours de formation : Épreuves officielles du CAP CSHCR en examens ponctuels.

VALIDATION

Obtention du diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse. Diplôme de niveau III.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Les locaux du CFC sont conformes à la réglementation ERP et sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour plus de renseignements sur d'éventuelles adaptations, vous pouvez contacter le CFC au 03 20 71 71 09.



PROGRAMME

DESCRIPTION DU MÉTIER

Vous exercez votre activité au sein d'établissements de restauration, d'hôtellerie ou de cafés. Vous assurez l'accueil, le conseil et le service de la clientèle, en veillant à répondre à ses attentes et à lui offrir une expérience de qualité. Vous préparez et servez les plats et boissons dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité.

Vous contribuez à l'organisation du service, à la gestion des approvisionnements et au suivi des stocks. Votre sens du relationnel, votre dynamisme et votre capacité à travailler en équipe participent à l'image et à l'attractivité de l'établissement. Vous êtes également amené à participer à la vente et à la fidélisation de la clientèle, en valorisant les produits et services proposés.

L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL AU CFC

Culture technologique et professionnelle

- Connaissance des produits alimentaires et boissons.
- Fonctionnement des établissements HCR.
- Techniques et vocabulaire professionnel du service en salle et au bar.

Enseignement pratique professionnelle

- Mises en situation réelles en salle et au bar.
- Préparation et service des plats et boissons.
- Gestion du matériel et de la cave.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Langue vivante étrangère : Anglais

- Communication avec la clientèle internationale.
- Vocabulaire spécifique, compréhension et expression pour assurer un service adapté.

Sciences appliquées à la nutrition et l'hygiène

- Principes de nutrition.
- Hygiène et sécurité alimentaire.
- Prévention des contaminations.
- Maîtrise des bonnes pratiques.

Prévention Santé et Environnement

- Prévention des risques professionnels.
- Gestion des déchets et éco-responsabilité.

Gestion appliquée

- Organisation des stocks et approvisionnements.
- Suivi des ventes.
- Contrôle de gestion simplifié.
- Optimisation des coûts.

Management

- Travail en équipe.
- Organisation du service.
- Coordination avec la cuisine et la salle.
- Communication professionnelle.
- Gestion des conflits.

Commercialisation et service

- Accueil et conseil de la clientèle
- Techniques de vente et fidélisation
- Valorisation de l'offre et organisation d'événements autour de la restauration et des boissons.

LES STAGES EN ENTREPRISE

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises dans lesquelles exercent des professionnels-

qualifiés ayant la capacité de former des stagiaires selon les exigences mentionnées dans le référentiel des activités professionnelles du CAP commercialisation et service en hôtel-café-restaurant.

Les périodes de stage en entreprise font l'objet de convention entre cette dernière et le centre de formation.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées au CFC.

L'équipe pédagogique et administrative du CFC veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre au stagiaire de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes.

DÉBOUCHÉS ET ORIENTATION VERS L'EMPLOI

Postes accessibles :

Employés polyvalents de restaurant ou de café
Serveur/serveuse en salle
Assistant de réception dans l'hôtellerie
Employé de service en restauration rapide ou collective

Secteurs d'activité :

Restaurants, brasseries et cafés
Hôtels et structures touristiques
Bars et cafés

Restauration collective

Croisières, bateaux de tourisme et évènementiel

Perspectives d'évolution :

Chef de rang ou responsable de salle
Maître d'hôtel

Formateur en service et accueil

Possibilité de poursuite d'études : CS, CAP, BP, BTS

BESOIN DE PLUS DE RENSEIGNEMENTS ?



Standard : 03 20 71 71 09
E-mail : bgcfc@ndpo.fr

POUR NOUS DÉCOUVRIR ...



@laprovidenceorchies

NE %

De stagiaires satisfaits*

*moyenne issue de la dernière session de formation

NE %

De validation des acquis**

**sur la totalité des stagiaires présentés à l'examen par le CFC

