LA GRANDE CLASSE

CAP HCR

Hôtel / Café / Restaurant

Brochure d'information

Présentation

Programme et durée

Outils & modalités pédagogiques

Région île de France

Qualiopi processus certifié

Actions de formations

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION
Liberté
Égalité
Fraternité

Un nouveau diplôme

Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café-Restaurant est un diplôme reconnu par l'État, certifié au RNCP de niveau 3. Il permet de former les jeunes à des métiers polyvalents de service et d'accueil dans les 3 secteurs professionnels emblématiques, à savoir :

- Hôtellerie ;
- Café-Brasserie ;
- Restaurant

Il regroupe les 3 secteurs, donc plus d'opportunités de débouchés professionnels pour les stagiaires de cette formation. C'est un CAP ouvert sur différents secteurs d'activité.

Les secteurs qu'ils regroupent sont en tension donc il répond au besoin du marché économique actuel et s'inscrit dans une vision lointaine avec l'arrivée des JO 2024 permettant ainsi de former du personnel répondant aux besoins du marché de l'emploi à venir.

Durée

892h (soit **1 an**) dont **490h de stage** dans les 3 secteurs (soit **14 semaines**).

Financements

- CPF ;
- Pole Emploi (demandeurs d'emplois) ;
- Mission locale (16 à 24 ans) ;
- Transition professionnelle (salariés) ;
- OPCO (alternance)

Enseignements généraux

EG1
Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique

85h

EG2
Mathématique, Sciences physiques et chimiques

64h

EG3
Anglais

30h

Enseignements professionnels

EP1
Organisation des prestations

70h

EP2
Accueil, services et commercialisation en HCR

153h30

Public visé

Tout public, principalement les jeunes en reconversion ou évolution professionnelle.

N.B : Ceux qui justifient de 6 mois d'expériences dans l'un des secteurs sont dispensés du stage.

Modalité pédagogique

Possibilité d'**alternance** (2 jours en formation / 3 jours en entreprise).
• Ateliers professionnels via des simulations ;
• AFEST (Action de Formation En Situation de Travail)

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1

Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique Français

- Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer
- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle HG et EMC
- Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures
- Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace
- Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés
- Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

2

Mathématiques-Sciences physiques et chimiques

- Rechercher, extraire et organiser l'information ;
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité ;
- Expérimenter ;
- Critiquer un résultat, argumenter ;
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit

3

Langue vivante

ompétences de niveau A2 du CECRL
- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

1

Organisation des prestations en HCR

- réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables) ;
- appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation ;
- dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation ;
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité ;
- planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte

2

Accueil, services et commercialisation en HCR

- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client ;
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Contact

Pour toute demande

01.40.10.27.22

www.lagrandeclasse.fr

contact@lagrandeclasse.fr

Scannez pour consulter
la page web

Nos agences

Agence de Saint-Ouen

9 Rue de Saint-Denis,
93400 Saint-Ouen
(Siège social)

Métro 13 & 14 : Mairie de Saint-Ouen
Bus : 137, 139, 166, 237, Audonienne

Agence de Montreuil

51 Rue Gaston Lauriau,
93100 Montreuil

Métro 9 : Mairie de Montreuil
Bus : 102, 121, 122

LA GRANDE CLASSE
Il n'y a pas d'âge pour apprendre

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

La Grande Classe © 2022
Centre de Formation d'Apprentis (CFA) et Organisme de Formation (OF)
9 Rue de Saint-Denis, 93400 Saint-Ouen - 51 Rue Gaston Lauriau 93100 Montreuil
RCS : 508304185 - SIRET : 50830418500038 - Illustration : Freepik 2022