CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT (SERVEUR)

Formation éligible au CPF



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Acquérir les compétences et savoir-faire techniques nécessaires à l'exercice du métier de serveur/serveuse en café brasserie et restaurant

Contenus

Modalités de recrutement : tests de positionnement et entretien de motivation Domaines professionnels : – Approvisionnement et stockage : réapprovisionnement des stocks, rédaction des bons de commande internes, rangement des espaces de travail – Préparation et entretien de la salle – Accueil du client, commercialisation de la prestation – Service : mise en place, service des mets et boissons – Facturation / Encaissement – Technologie de service – Hygiène alimentaire HACCP Domaines généraux : – Français / Histoire-géographie – Mathématiques / Sciences – Anglais Stages en entreprise

Pré-requis

Avoir une bonne condition physique et résistant à une station debout prolongée Apprécier le travail en équipe Accepter de travailler en horaires décalés

Public concerné

Validation

Diplôme Education Nationale Niveau 3Accessible par la VAE et le CPF de Transition

code RNCP ou RS

RNCP38424

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse - 21-12-2023

Débouchés et poursuites d'études

DÉBOUCHÉS : Entreprises de restauration commerciale, traditionnelle, gastronomique, cafés- brasseries, hôtels, villages de vacances, résidences médicalisées…

POURSUITE D'ÉTUDES :
Une spécialisation en 1 an par une mention complémentaire : sommellerie, barman, accueil-réception

Une spécialisation en 2 ans par un Brevet Professionnel : BP gouvernante ou BP restaurant

Un approfondissement et un élargissement des connaissances par un Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Services en Restauration en 2 ans

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation

Contact

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE