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

Modalités et délais d'accès à la formation

Validation du projet professionnel et positionnement / Possibilité d'entrée tout au long de la session en fonction des attentes du candidat et de son positionnement / durée variable selon le type de financement et le parcours du stagiaire / Individualisation du parcours

Public concerné

Tout public

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 840h
- Nombre d'heures en entreprise : 385h
- Nombre d'heures au total : 1225h

Méthodes pédagogiques

Alternance de cours théoriques, de travaux pratiques et de stages en entreprise

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation
- Examens blancs
- Évaluation de la période en entreprise
- Contrôle en cours de formation

Validation

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

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Projet de Transition professionnelle
- Contrat de professionnalisation
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de sécurisation professionnelle
- Plan de développement des compétences
- PRO-A
- Financement Région
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 14€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de réussite 2026 : 100% de réussite (1 mention assez bien, 1 mention très bien)

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

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RESEAU greta AUVERGNE



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
Bd Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact
Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE