CAP COMMERCIALISATION & SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT

En Apprentissage

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Aptitudes et compétences visées :

Les métiers de la salle consistent à accueillir et prendre en charge le client, mais aussi à veiller au bon déroulement du service. Pour cela les tâches sont multiples et variées : (sous l'autorité du responsable)

- Entretenir le restaurant
- Faire les mises en place
- En fonction de la gamme de l'établissement : prendre les commandes et les suivre, et par conséquent connaître la carte, les plats, la carte des vins pour être en mesure de répondre aux questions des clients
- Faire le service à table et débarrasser
- Connaître et maîtriser toutes les techniques de présentation, voire de découpage et de flambage
- S'assurer de la satisfaction des clients
- Toujours en fonction de la structure : effectuer les additions et encaisser leur règlement

Collège
Lycée Technologique et Professionnel
Centre de Formation Professionnelle
Unité de Formation par Apprentissage
13, avenue de Reims - 02200 Soissons

St Vincent de Paul SOISSONS

PROFIL POUR CE DIPLOME

Public visé et Prérequis

Formation accessible après la classe de 3ème, ou lors d'une reconversion professionnelle.

Candidats âgés de 15 ans (après la 3ème) à 29 ans révolus, sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur Handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envidage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

- Avoir le sens de l'organisation,
- Avoir le sens des responsabilités,
- Avoir le sens du détail
- Avoir le sens du service client
- Etre impliqué et disponible
- Etre mobile.

Modalités et délais d'accès

- Modalités : entretien, positionnement et recherche d'entreprises, signature d'un contrat d'alternance.
- Entretien individuel (motivation, projet professionnel, positionnement, adaptation de parcours)
- Etude du dossier de candidature
- Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge et de la signature d'un contrat d'alternance.
- Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)

PERSPECTIVES POST-FORMATION

Insertion professionnelle

À l'issue de la formation et dans le cadre de l'obtention du diplôme, l'aprenant sera capable d'occuper un poste de commis de salle, demi-chef de rang. Une évolution au sein d'établissement de taille et de standing de plus en plus important permet d'évoluer vers le métier de Chef de rang, Assistant Maître d'hôtel, Maître d'hôtel.

Poursuite d'études

BP Gouvernant, Bac professionnel services et commercialisation ou Bac technologique hôtellerie, mention complémentaire, possibilité de poursuite d'étude après le Bac en BTS Hébergement …

ORGANISATION DE LA FORMATION

Moyens et méthodes pédagogiques

Moyens et outils utilisés :
- Restaurant d'Application ouvert à la clientèle Chambres d'application locaux techniques, travaux pratiques déplacés.

Enseignements généraux (24h/semaine) :
- Prévention Santé et Environnement, Mathématiques, Physique Chimie, Anglais, Espagnol, Français, Histoire Géographie, EPS , Arts Appliqués

Enseignements professionnels (15h/semaine) :
- Travaux Pratiques
- Technologie Hébergement
- Technique Appliquée et Ateliers Expérimentaux
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée et Retour sur Expérience.

Rythme d'alternance :
- 15 jours en entreprises, 1 semaine en centre de formation (12 semaines/an).

Modalités d'évaluation

Pendant la formation :
- Au travers d'évaluations formatives et sommatives, écrites et orales, de mises en situation et de travaux pratiques en présentiel durant toute la formation (bulletin semestriel)

L'examen :
- L'Anglais et les épreuves de Techniques Professionnelles (Pratique Technique et Pratique Relationnelle) sont évalués en CCF (Contrôle en cours de formation). Les autres matières sont évaluées en épreuve ponctuelle.

Validation

- Diplôme d'Etat : Certificat d'Aptitude Professionnelle en Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant. Si le diplôme n'est pas obtenu, l'apprenant a la possibilité de maintenir le bénéfice des notes supérieures ou égales à la moyenne pendant une durée légale de 5 ans.

Nombre de participants

- 8 participants minimum – 12 maximum

Durée de la formation

935 heures sur 2 ans.
12 semaines de formation par an

Tarifs de la formation

Le tarif de la formation: 6642 €. Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :
Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Frais de formation : Aucun frais, les frais sont à la charge de l'employeur.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »
Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (…) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap

Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap sont envisagés en fonction du secteur professionnel et du projet du candidat.
Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap veuillez contacter le coordonateur du secteur.

Taux de la session de formation 2023

100% Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

0% Taux d'interruption en cours de formation

33% Taux d'insertion professionnelle à 6 mois

67% Taux de poursuite d'études

Valeur ajoutée

- Possibilité de réaliser une mobilité ERASMUS
- Aide à la recherche d'entreprises
- Préparation à l'élaboration des CV
- Préparation aux entretiens d'embauche
- Suivis réguliers en entreprise tout au long de la formation
- Visite d'entreprises
- Participation aux évènements forts locaux et territoriaux (fête du Haricot de Soissons…).

COORDONNÉES

UFA Saint Vincent de Paul
13, avenue de Reims
CS 60193
02200 Soissons Cedex

Tél : 03.23.59.96.30

Email :
ufa@stvincentdepaulsoissons.net

Coordonnées du développeur de Secteur :
k.valentin@stvincentdepaulsoissons.net

Site internet :
www.stvincentdepaulsoissons.org

Facebook du secteur :
https://www.facebook.com/sectionhoteliere

Mise à jour du 24 janvier 2024