

CAP commercialisation et services en hôtel café restauration

Reconversion professionnelle -

En résumé

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en HCR assure la mise en place, préparation, service pour des repas ou petit déjeuner. Il participe également à l'entretien des locaux et des équipements. Il gère la relation client et sa fidélisation.

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

A l'issue de votre formation, vous pourrez valider le CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant inscrit au RNCP sous le n° 37554 et délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse depuis le 02/05/2023.

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur ["Mon Compte Formation"](#).

Objectifs :

Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation

Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé.

Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise.

Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter.

Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles.

Prendre les commandes et les transmettre.

Réaliser les prestations et en assurer le suivi

Assurer les prestations d'hôtellerie (room-service, petits déjeuners, etc.).

Assurer le service, le débarrassage et le suivi des petits déjeuners, déjeuners, dîners, pause- séminaire, etc..

Mettre en œuvre les techniques de préparation et de service devant le client.

Réassortir les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.).

Participer aux opérations de facturation et d'encaissement.

Préparer les prestations

Dresser les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.).

Réaliser les préparations.

Valoriser les espaces destinés à la clientèle (facteurs d'ambiance, décor, etc.).

Prérequis :

Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou plus.

Disposer de ses propres Equipements de Protection Individuelle (EPI).

4 620 €

Nous consulter



385 heures en 1 an



Eligible au CPF



Formation certifiante

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter



Participants :

Ouvert en 1 an pour les personnes ayant validé un diplôme permettant la dispense des matières générales.

Salarié, demandeur d'emploi, particulier...

Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

Intervenants :

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

Le contenu

Enseignement professionnel

Approvisionnement et préparation spécifiques.

Entretien des locaux en hôtel et restaurant.

Connaissance touristique.

Service des petits déjeuners / services des boissons et des mets.

Communication, vente.

Prévention, santé et environnement.

Méthodes, moyens et suivi

Moyens et méthodes pédagogiques

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens.

Salles informatiques.

Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider le CAP commercialisation et services en hôtel café restauration par un examen national.

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.



Partenaires



5 - 7 Place Robert Schuman - 38000 Grenoble - France
T. 04 76 28 29 28 - F. 04 76 28 29 78 - cciformation@grenoble.cci.fr
www.cciformation-grenoble.fr
Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z

