UFA BAUDIMONT

MAJ 29/01/24

CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

Lien vers France Compétences

CODE RNCP
37554
NOM CERTIFICATEUR
MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date de publication de la fiche
02/05/2023
Date d'échéance de l'enregistrement
31/08/2024

• PUBLIC

UFA BAUDIMONT - ARRAS

Être âgé.e de plus de 15 ans et de moins de 29 ans (sauf, si le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.)

• PRÉREQUIS

Être titulaire du DNB / CFG ou niveau 3ème

• MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance.
Début de la formation septembre

Délais : article L.6222-12 du code du travail : « 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. »

• OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue, le.la jeune sera capable de

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- Appliquer les procédures de stockage, du tri sélectif et de consignation
- Participer aux opérations d'inventaire
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, planning d'occupation des chambres…)
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à l'activité
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles
- Assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction du client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

• PERSPECTIVES POST-FORMATION

Montée en compétences MC ou BP CSR ou Accès à la vie active en vue d'assurer les postes de Commis de salle, Chef.e de Rang

ORGANISATION DE LA FORMATION

• MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports Théoriques et pratiques – Enseignement général et Professionnel – Mise en situation professionnelle – 1 à 2 jours par semaine en centre, le reste du temps en entreprise
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.
Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.
Validation totale ou partielle des blocs de compétences

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.
Les compétences acquises totales ou paritelles par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie CM – EPS – Langues et Mathématiques Physiques)

• NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum 8 – maximum 16

• DURÉE DE LA FORMATION

905 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation)
Alternance centre et entreprise

• PROGRAMME

Travaux pratiques de restaurant ou en hôtellerie
Technologie professionnelle
Hygiène alimentaire
Sciences appliquées à la restauration
Prévention Santé Environnement
Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique
Français – Histoire Géographie
Mathématiques
Anglais
Education Physique et Sportive

• TARIFS DE LA FORMATION

Conditions tarifaires sur demande
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. Tarif de la formation : Coût parcours OPCO par année de formation 6446€ 00, 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.
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.

• ENTREPRISES

Restaurants traditionnels – Brasseries - Restaurants thématiques - Restauration collective mais aussi les activités annexes telles que :
Résidence médicalisée et maison de retraite – Santé et bien Être – Village vacances – parcs de loisirs – restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air.

• ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Accueil et l'accès des publics en situation de handicap.

- Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Référente handicap du CFA Jean Bosco :
handicap@cfajeanbosco.fr

• TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2023

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois	Taux de poursuite d'études
90,00%	24,00%	66,67%	33,33%

• VALEUR AJOUTÉE:

Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
Préparation de concours
Projets pédagogiques
Réseaux d'entreprises

COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573
62008 ARRAS Cedex
03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT CFA DU SECTEUR :

Katia SAUS

SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT:

Julie LECLERCQ
Quentin LEGROS