



## CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

[LIEN FRANCE COMPÉTENCES](https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>

UFA BAUDIMONT - ARRAS

CODE RNCP

38424

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

DATE DE  
PUBLICATION DE LA  
FICHE

21/12/2023

DATE D'ÉCHÉANCE  
DE  
L'ENREGISTREMENT

31/08/2029

### • PUBLIC

Candidats âgés de 16 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 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 partielles 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.

Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation

Service handicap du CFA Jean Bosco : handicap@cfajeambosco.fr

Service mobilité du CFA Jean Bosco : mobilité@cfajeambosco.fr

## • TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION

2024

| Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels | Taux d'interruption en cours de formation | Taux de poursuite d'études  |
|--|---|---|
| 100,00%  | 37,00%                                    | 40,00%  |
| Taux d'insertion professionnelle à 6 mois              | Taux d'insertion professionnelle à 6 mois | * NC Non Concerné<br>* Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action |
| 60,00%   | 33,00%                                    |   |

## • VALEUR AJOUTÉE:

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

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande

### COORDONNÉES

UFA BAUDIMONT

17 rue Saint Maurice – CS 40573

62008 ARRAS Cedex

03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION

SERVICE DÉVELOPPEMENT

SERVICE DÉVELOPPEMENTF

UFA BAUDIMONT

DU CFA :

Julie LECLERCQ

Katia SAUS

Quentin LEGROS