



FORMATION EN ALTERNANCE

FILIÈRE HÔTELLERIE RESTAURATION TOURISME

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Enregistré au Répertoire des Certifications Professionnelles à niveau 3 sous l'intitulé "Brevet Professionnel Barman"

RNCP 38424 - Date JO : 15/11/2023 - Arrêté : 19/10/2023



DURÉE

12 à 24 mois en fonction du statut du candidat.
(840h sur 2 ans)



SITE

Campus Nancy



TARIFS

Plusieurs dispositifs de financement sont accessibles selon les critères de prise en charge de chaque OPCO.



PRÉREQUIS

Être âgé d'au moins 16 ans et avoir validé un projet professionnel en rapport avec la finalité du diplôme visé soit par la biais d'une expérience professionnelle soit par le biais d'un stage en entreprise.

OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » travaille sous l'autorité hiérarchique dans tous les secteurs de la restauration-café-brasserie-hôtellerie mais aussi dans des secteurs connexes : résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village de vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air, etc.

Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.

Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.

Il contribue à la commercialisation des prestations, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur tout en respectant l'environnement et il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

PUBLIC

Alternant en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Pour les personnes en situation de Handicap, vous pouvez contacter notre référente : Séverine Valentin - 03 83 95 36 00

ADMISSION

- Inscription sur le site.
- Les aptitudes et motivations sont identifiées sur tests et entretiens individuels selon les critères suivants :
- Expression écrite et orale
- Communication, écoute
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Capacité à convaincre

EXEMPLES DE MISSIONS EN ENTREPRISE



- Accueil du client
- Prise de commande
- Service des boissons et des mets

MÉTIERS POSSIBLES



- Serveur en brasserie
- Serveur en restaurant

POURSUITES D'ÉTUDES



- Certificat de spécialisation Barman
- BP Barman
- BP services et commercialisation

SUITES DE PARCOURS ET DÉBOUCHÉS

Après avoir validé ce diplôme de niveau 3, les candidats pourront monter en qualification en poursuivant leur formation en intégrant un BP Barman afin de poursuivre leurs études ou intégrer le monde professionnel sur un poste dans les secteurs de la restauration, Hôtellerie et Café Brasserie.

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

BLOC 1 : RÉCEPTIONNER, CONTRÔLER ET STOCKER LES MARCHANDISES.

- Receptionner les livraisons et contrôler les stocks
- Appliquer les procédures de stockage
- Participer aux opérations d'inventaire

BLOC 2 : COLLECTER LES INFORMATIONS ET ORDONNANCER SES ACTIVITÉS.

- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaire à la prestation
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité
- Planifier et organiser son activité

BLOC 3 : ACCUEILLIR, PRENDRE EN CHARGE, RENSEIGNER LE CLIENT ET CONTRIBUER À LA VENTE DES PRESTATIONS.

- Accueillir, participer à la prise en charge du client
- Présenter les supports de vente
- Identifier les besoins et les attentes
- Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles
- Prendre la commande

BLOC 4 : METTRE EN OEUVRE LES TECHNIQUES DE MISE EN PLACE ET DE PRÉPARATION.

- Faire une chambre
- Réaliser des préparations en café brasserie et en restaurant
- Dresser les buffets

BLOC 5 : METTRE EN OEUVRE LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES, ASSURER LA PRESTATION ET LE SUIVI.

- Assurer les prestations hôtellerie
- Préparer, remettre en température les plats de types brasserie
- Mettre en oeuvre les techniques de préparation et de service devant le client etc...

BLOC 6 : COMMUNIQUER EN FONCTION DU CONTEXTE PROFESSIONNEL ET EN RESPECTANT LES USAGES DE LA PROFESSION.

- Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle
- Rendre compte de son activité etc..

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE VALIDATION

- Des évaluations intermédiaires de contrôle d'acquisition des compétences permettront à l'équipe d'évaluer les acquis et de mesurer les progrès de chacun et son degré d'autonomie par rapport aux compétences nouvellement acquises. Contrôle en continu.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Afin d'optimiser vos conditions d'apprentissage, vous pourrez développer votre pratique au sein de notre restaurant d'applications (40 couverts) pour acquérir de nouvelles compétences professionnelles de manière optimale dans des conditions identiques à celles vous rencontrez au sein de votre entreprise d'accueil.



TAUX DE RÉUSSITE AU DIPLÔME
75%

TAUX DE SATISFACTION AU DIPLÔME
80%

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation s'appuie sur des modalités pédagogiques variées : apports théoriques, études de cas, mises en situation professionnelles et travaux individuels ou collectifs. Des supports pédagogiques et outils numériques peuvent être mobilisés pour accompagner les apprentissages.

CONTACT

CCI FORMATION EESC CAMPUS NANCY

Marie-Clotilde MULLER

restauration@eesc.fr

03 83 95 36 21



Erasmus+

