



FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL CAFE RESTAURANT

DISPOSITIF

Programme régional
Visa Métiers 2022

DATES

Du 06/10/22 au 20/06/23

DURÉE

1 190 heures dont 700 h de
formation en centre et 490 h
en entreprise

EFFECTIF

4 stagiaires attendus

COÛT

Financé par la Région des Pays
de la Loire. Formation
rémunérée

LOGOS



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN



PREFECTURE
DE LA REGION
PAYS DE LA LOIRE



- ▣ Niveau de sortie 3 - **Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et service en hôtel café restaurant - Code diplôme : 50033412**
- ▣ Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Centre Pierre Cointreau – 132 avenue de Lattre de Tassigny – CS 51030 – 49015 ANGERS CEDEX 01**
- ▣ N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- ▣ Site internet : **www.maineetloire.cci.fr**
- ▣ Contact : **Saadya BARKAOUI – Tél. : 02.41.20.54.95 - saadya.barkaoui@maineetloire.cci.fr**

OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat aux métiers du service en salle et de faciliter une insertion professionnelle dans les entreprises du secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration pour qu'il devienne un professionnel en contribuant à :

- L'accueil d'une clientèle française et étrangère
- La réalisation de prestations de service
- La commercialisation des prestations.

Le (la) titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Commercialisation et services en hôtel café restaurant sera capable, à l'issue de la formation, de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- 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
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer

PROGRAMME

Principales compétences, modules ou apprentissages développés sur la formation

Enseignement professionnel : Organisation des prestations en hôtellerie café restaurant (approvisionnement – stockage- organisation des prestations) – Accueil, commercialisation et services (relation client – commercialisation – préparer, réaliser et assurer le suivi des prestations – communiquer)

Enseignement général : anglais – français – Histoire/Géo – Maths/Sciences

Blocs d'apprentissage transversaux : Cohésion de groupe – Techniques de recherche d'emploi – Formation SST – Sensibilisation au développement durable – Evaluations

MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à Pôle Emploi ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport),
- Avoir un état de santé compatible avec les métiers visés par l'action de formation.

CONTACT

Saadya BARKAOUI

Tél : 02 41 20.54 95

saadya.barkaoui@maineetloire.cci.fr

Site Internet

www.maineetloire.cci.fr

CCI DE MAINE ET LOIRE

Centre Pierre Cointreau
132 av de Lattre de Tassigny
CS 51030
49015 ANGERS CEDEX 01

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel ! Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2020-2024

Numéro de l'action : **Lot 57 – Métiers de niveaux III et IV de l'accueil et de l'accompagnement touristiques, de l'hôtellerie, du service et de la cuisine en Maine-et-Loire**
Financé par la Région des Pays de la Loire.

MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.
- Convocation à la réunion d'information collective au sein du Centre Pierre Cointreau
3 Dates d'informations collectives : **9 h 30 les 23/06/22 – 07/07/22 – 08/09/22**
- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation Pôle Emploi, fiche de liaison
- Entretien individuel de sélection

MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison complétée par le conseiller Pôle emploi, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

REFERENTS

- Référent territorial Région : Madame Marie-Anne MORGEN
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- Pôle Emploi : votre conseiller Pôle Emploi
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi





FICHE DESCRIPTIVE FORMATION

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HOTEL CAFE RESTAURANT

DISPOSITIF

Programme régional
Visa Métiers 2022

DATES

Du 5/10/22 au 16/06/23

DURÉE

1 190 heures dont 700 h de
formation en centre et 490 h
en entreprise

EFFECTIF

4 stagiaires attendus

COÛT

Financé par la Région des Pays
de la Loire. Formation
rémunérée

LOGOS



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR
LE FONDUS SOCIAL EUROPEEN



PREFECTURE
DE LA REGION
PAYS DE LA LOIRE



- ▣ Niveau de sortie 3 - **Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et service en hôtel café restaurant - Code diplôme : 50033412**
- ▣ Lieu de déroulement de la formation (avec adresse complète) : **Espace Formation du Saumurois – Square Balzac – 49412 SAUMUR Cedex**
- ▣ N° CCI de déclaration d'existence d'activité : **52490236949**
- ▣ Site internet : **www.maineetloire.cci.fr**
- ▣ Contact : **Agnès HUGOT-DAVY – Tél. : 02.41.83 53 57 - agnes.hugot@maineetloire.cci.fr**

OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

Les objectifs sont de former le candidat aux métiers du service en salle et de faciliter une insertion professionnelle dans les entreprises du secteur de l'Hôtellerie et de la Restauration pour qu'il devienne un professionnel en contribuant à :

- L'accueil d'une clientèle française et étrangère
- La réalisation de prestations de service
- La commercialisation des prestations.

Le (la) titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Commercialisation et services en hôtel café restaurant sera capable, à l'issue de la formation, de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- 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
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer

PROGRAMME

Principales compétences, modules ou apprentissages développés sur la formation

Enseignement professionnel : Organisation des prestations en hôtellerie café restaurant (approvisionnement – stockage- organisation des prestations) – Accueil, commercialisation et services (relation client – commercialisation – préparer, réaliser et assurer le suivi des prestations – communiquer)

Enseignement général : anglais – français – Histoire/Géo – Maths/Sciences

Blocs d'apprentissage transversaux : Cohésion de groupe – Techniques de recherche d'emploi – Formation SST – Sensibilisation au développement durable – Evaluations

MODALITES PEDAGOGIQUES

L'équipe pédagogique -constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier - propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes.

Le formateur, référencé grâce à son expertise et sa capacité à partager son expérience, apporte des notions théoriques mais également un accompagnement vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique. En effet, pour donner du sens aux apprentissages, l'alliance entre apports théoriques et applications pratiques est systématiquement recherchée. L'équipe pédagogique, constituée pour partie de professionnels reconnus dans leur métier, propose des situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes. Le déroulement des formations inclut donc des travaux en sous-groupes, des exposés, des mises en situation, exercices d'application.

Nos établissements sont équipés d'outils multimédias et interactifs, de matériels en lien avec la thématique traitée. Nos équipements offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.

PUBLIC CONCERNE - PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi inscrits à la Mission Locale, à Pôle Emploi ou à CAP Emploi (ouvert à un public handicapé) et ayant validé son projet professionnel.

- Maîtriser les savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Être motivé et avoir levé les éventuels freins à l'entrée en formation (logement, garde d'enfants, transport),
- Avoir un état de santé compatible avec les métiers visés par l'action de formation.

CONTACT

Agnès HUGOT-DAVY

Tél : 02 41 83 53 57

agnes.hugot@maineetloire.cci.fr

Site Internet

www.maineetloire.cci.fr

CCI DE MAINE ET LOIRE

Espace Formation du Saumurois

Square Balzac

49412 SAUMUR Cedex

Accessibilité : Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'information : rendez-vous sur notre site CCI Formation 49.

Indicateurs de satisfaction et de performance

Une offre riche et diversifiée, une équipe qui vous accompagne dans votre projet professionnel ! Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur notre [page CCI Formation Continue](#).



PROGRAMME REGIONAL VISA Métiers 2020-2024

Numéro de l'action : **Lot 57 – Métiers de niveaux III et IV de l'accueil et de l'accompagnement touristiques, de l'hôtellerie, du service et de la cuisine en Maine-et-Loire**

Financé par la Région des Pays de la Loire.

MODALITES DE RECRUTEMENT ET DE SELECTION

- Demande d'information par mail à la personne contact.

Convocation à la réunion d'information collective à l'Espace Formation du Saumurois

Dates d'informations collectives : **9 h 30 les 23/06/22 – 07/07/22 – 08/09/22**

- Liste des documents à apporter : pièce d'identité, CV, dossier de candidature et lettre de motivation argumentée, attestation Pôle Emploi, fiche de liaison
- Entretien individuel de sélection

MODALITES PRATIQUES et INSCRIPTION

- Fiche de liaison complétée par le conseiller Pôle emploi, ML, Cap emploi, APEC, OPACIF qui s'assure de la cohérence entre le projet de formation et le projet professionnel du candidat.
- Notification de décision de recrutement ou refus par courrier dans un délai de 8 jours.
- Convocation stagiaire pour le démarrage de la formation

REFERENTS

- Référent territorial Région : Madame Marie-Anne MORGEN
- Mission locale : votre conseiller Mission Locale
- Pôle Emploi : votre conseiller Pôle Emploi
- Cap Emploi : votre conseiller Cap Emploi

