



**Henriman
Formation**

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant 1 AN

Formation diplômante de niveau 3

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DIPLÔME ENREGISTRÉ AU RNCP, ÉLIGIBLE AU CPF, APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

CODE RNCP: 38424

CODE ROME : G1803 - G1801 - G1502 - G1603

DATE D'ENREGISTREMENT: 21/12/2023

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- 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 ;
- il réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant ;
- il met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ;
- il contribue à la commercialisation des prestations ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- il respecte les usages de l'établissement d'exercice.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques en lien avec les prestations nécessitant une veille technologique ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication dans les pratiques professionnelles, notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

BLOCS DE COMPÉTENCES ABORDÉS. *

*Les heures prévues pour chaque bloc peuvent évoluer afin de s'adapter aux besoins identifiés lors des tests de positionnement ou dans le cadre d'un parcours individualisé

RNCP38424BC01 - ORGANISER LES PRESTATIONS EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

RNCP38424BC02 - ACCUEILLIR, COMMERCIALISER ET ASSURER LE SERVICE EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

- 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 en fonction du contexte professionnel

PROGRAMME DE FORMATION

Bloc 1 - Réceptionner et contrôler les livraisons

Bloc 2 - Contribuer à l'organisation des prestations

Bloc 3 - Contribuer à la relation client

Bloc 4 - Réaliser différentes mise en place en fonction des besoins des différents domaines

Bloc 5 - Evoluer avec professionnalisme en contact avec le client

Bloc 6 - Communiquer en entreprise

MODALITÉS D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance et pour tout public. (apprentis, salariés, demandeurs d'emploi)

Prérequis : Tout diplôme justifiant l'acquisition des enseignements généraux. (CAP/BEP/BAC).

Admission sur entretien de motivation et projet professionnel en lien avec le secteur d'activité.

Les sessions débutent chaque année en septembre. L'intégration peut se faire via un contrat d'apprentissage, un contrat de professionnalisation ou le CPF.

Contact du référent pour dossier d'inscription.

Monsieur Florian Prémartin : 06 43 40 96 19

DURÉE

Formation d'une durée de 12 mois.

Contrat d'apprentissage: 25 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine et 3 semaines pleines durant l'année, 75 % est effectué en entreprise.

Contrat de professionnalisation: 15 % de la durée du contrat est effectuée au CFA sur la base d'un jour de formation par semaine. 85 % est effectué en entreprise.

CPF : L'apprenant devient stagiaire de la formation. Le CPF finance un nombre d'heures selon les droits disponibles.

Durée totale de la formation: 1820 heures dont 560 en formation.

PRISE EN CHARGE

La formation est éligible au financement par les OPCO dans le cadre du contrat d'apprentissage et de professionnalisation, ou par le CPF.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule dans nos locaux au 18 rue de la Rainière 44339 Nantes CEDEX 3.

Les séances de pratique se déroulent dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.

Les séances théoriques se déroulent en présentiel et distanciel asynchrone.

Accompagnement en centre de formation et en entreprise.

3 semaines de dossier professionnel réalisés durant l'année.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Positionnement à l'entrée de formation.

Evaluation pendant la formation. (QUIZZ digitalisé/étude de cas/mise en situation...)

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.



HENRIMAN s'engage pour l'inclusion de tous types de profils et l'égalité des chances. Nos bâtiments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Merci de nous contacter en cas de besoin spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.

Contact référente handicap : Madame Bénédicte Pâtissier 02 28 23 79 85

Contact référent diversité et égalité : Monsieur Frédéric Thétiot 02 28 23 87 88

Contact référente mobilité : Madame Julie Chabot 02 28 23 79 85

ET APRÈS ?

Intégration sur le marché de l'emploi : Serveur dans différents types de restaurants.

Evolution professionnelle : Chef de rang, maître d'hôtel.

Poursuites d'études : CQP maître d'hôtel, TFP barman.

Mobilité nationale et internationale.

NOS STATISTIQUES 2024 2025

- Taux de présentation à l'examen: 76,9 %
- Taux d'obtention: 100 %
- Taux de rupture: 7,14 %
- Taux d'abandon: 6,25 %
- Taux de satisfaction donné à la formation: 3,3/4
- Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2023-2024 (retour des enquêtes 100%): 66,67 %
- Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2024- 2025 : Données en cours de collecte.
- Insertjeunes: - 9 points.



**Henriman
Formation**

PLUS D'INDICATEURS SUR

[HTTP://WWW.INSERJEUNES.EDUCATION.GOUV.FR/DIFFUSION/ACCUEIL](http://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

PLUS D'INFORMATIONS SUR NOTRE SITE INTERNET

[HTTP://WWW.HENRIMANFORMATION.COM](http://www.henrimanformation.com)

LIEN VERS LA PAGE DE FRANCE COMPÉTENCE

[HTTP://WWW.FRANCECOMPETENCE.FR](http://www.francecompetence.fr)



Erasmus+  Cofinancé par
Enrichit les vies, ouvre les esprits.  l'Union européenne