



CCI CHARENTE
FORMATION

— ECOLE DE L'ENTREPRISE —

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT



LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLÔME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION Site d'Angoulême



Campus CIFOP,
ICF Cognac et EGC
deviennent

**CCI CHARENTE
FORMATION**



CCI
BUSINESS



CCI
TECH



CCI
CREATIVE



CCI
SERVICES

CCI Charente Formation pilote 4 pôles qui regroupent 9 écoles ouvertes sur l'entreprise.

Site d'Angoulême

angouleme@ccicharente-formation.fr
Bd Salvador Allende - ZI n°3 - 16 340 L'Isle d'Espagnac
T / 05 45 90 13 13 F / 05 45 90 13 80

Site de Cognac

cognac@ccicharente-formation.fr
102 Avenue Victor Hugo - 16 111 Cognac cedex
T / 05 45 36 32 80 F / 05 45 36 32 88

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

Ce professionnel contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

PÔLE CCI SERVICES

05 45 90 13 08

arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

Conditions d'admission

- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3ème)
- CAP en 1 an : jeune titulaire d'un CAP, d'un BAC ou d'une formation supérieure
- Se pré-inscrire sur le site internet www.ccicharente-formation.fr
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 ou 2 ans
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant

SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration gastronomique et traditionnelle
- Brasserie
- Restauration sociale et collective
- Traiteur
- Hôtellerie

QUALITÉS RECHERCHÉES

- Hygiène
- Excellente présentation
- Bonne résistance physique
- Sens du contact et de l'écoute
- Courtoisie et discrétion
- Aisance gestuelle
- Rapidité
- Anticipation

FORMATION

Enseignement professionnel

- Mise en place
- Accueil
- Services Hôteliers
- Service Brasserie
- Service des boissons et des mets
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements et installation des locaux
- Connaissance de l'environnement économique, juridique et social
- Prévention, sécurité, environnement

Enseignement général

- Français, Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Education Physique et Sportive
- Anglais

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

ET APRÈS LA FORMATION

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP Cuisine
- Vie active dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Retrouvez l'actualité de
CCI Charente Formation sur

