



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 besoins spécifiques. Des aménagements de formation peuvent vous être proposés.
 Contact référente handicap: bphenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85
 Contact référente mobilité : jchenriman@gmail.com - 02 28 23 79 85

NOS STATISTIQUES 2023-2024



Taux de rupture



Taux d'abandon



Taux de satisfaction donné à la formation



Taux d'insertion dans l'emploi après 6 mois 2022-2023 (retour des enquêtes 33,3%)

Plus d'indicateurs sur <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>
 Plus d'informations sur notre site internet : <https://www.henrimanformation.com/formations-cafe-hotel-restaurant-bar/70-tfp-serveur/>
 Lien vers la page de France Compétence : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424>
 Informations mises à jour le 18/07/2024

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

1 AN

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code RNCP 38424

Date d'enregistrement 21/12/2023



Henriman

FORMATION HCRD

Code CPF

239259

Code ROME

G1803
G1502
G1803
G1801

Contact

CFA Henriman Formation
 18, rue de la Rainière
 44339 Nantes
 02.28.23.79.85

cfahenrimanformation@gmail.com
henrimanformation.com

Et après ?



Mobilité nationale et internationale



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

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

Poursuite d'études : MC Sommellerie, MC Barman, CQP de la restauration, Bac Pro de la restauration...



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le serveur 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.

Quelles sont les compétences abordées?

- Organiser les prestations en hôtel, café, restaurant
- Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel, café, restaurant

MODALITES D'ACCÈS

Cette formation de niveau 3 est accessible par l'alternance.

Pré-requis : 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 démarrent en septembre chaque année. Il est possible d'intégrer l'entreprise

- en contrat de professionnalisation, jusqu'à 2 mois avant l'entrée en formation;
- en contrat d'apprentissage, jusqu'à 3 mois avant l'entrée en formation.

Pas de contrat ? Pas de problème ! En apprentissage, vous pouvez entrer en formation et vous avez jusqu'à 3 mois pour trouver une entreprise d'alternance.

Contact du référent :

Florian Prémartin : 06.43.40.96.19

DURÉE

CAP d'une durée d'un an. 25% de la durée du contrat est effectuée en CFA, sur la base d'un jour et demi par semaine. 75% du contrat est effectué en entreprise.

Durée totale de la formation :

1820 heures dont 560 heures 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 et le CPF de transition.

Le tarif de la formation est observable sur demande

MODALITES PEDAGOGIQUES

- La formation se déroule dans nos locaux, au 18, rue de la Rainière, 44300 Nantes.
- Les séances de pratique se dérouleront dans nos plateaux techniques et alimenteront le restaurant d'application.
- Les séances théoriques se dérouleront en présentiel et distanciel asynchrone
- Accompagnement en centre de formation et en entreprise
- 3 semaines de dossier professionnel sont réalisées pendant l'année

MODALITES D'ÉVALUATION

- Evaluations régulières tout au long de la formation pour permettre l'auto-évaluation de l'apprenant et préparer le passage du diplôme.
- Cette formation n'est pas validée par blocs de compétence
- Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves.