

***CAP CSR Commercialisation-des-services-en-hôtel café restaurant  
(en alternance)  
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation***

**LES OBJECTIFS**

1. Se former au métier de serveur
2. Obtenir les savoirs de base du métier afin de valider son diplôme de CAP

**PUBLIC**

Tout public

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

**PRE-REQUIS**

Aucun pré requis.

**DELAIS D'ACCES : 48 heures**

Contact : Caroline BAAS [contact@formationplus.org](mailto:contact@formationplus.org)

**PARCOURS PASSERELLE :**

<https://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Lycees/cap-commercialisation-et-services-en-hotel-cafe-restaurant>

**LIEU DE FORMATION**

FORMATION PLUS MEDITERRANEE

**TARIFS**

Aucun frais de scolarité

Financé par les OPCO

**FORMATEUR**

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions.

**DURÉE DE LA FORMATION**

816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)

**MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

**SUIVI ET EVALUATION**

Évaluation tout au long de la formation

Passage d'examen sous forme ponctuelle

### **Programme de la formation :**

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale.

#### **DOMAINE PROFESSIONNEL I PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

- Technique professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique, juridique et social
- Prévention Santé Environnement

#### **DOMAINES GENERAUX**

- Expression française / Histoire géographie / EMC
- Mathématiques / Sc Physiques
- Langue vivante étrangère

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.