

***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

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.