

## RESTAURATION

### CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT (en 2 ans ou en 1 an)

" J'ai le sens du relationnel et du service..."

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

### PUBLIC

Il faut être **âgé de 15 à 29 ans** au début du contrat d'apprentissage.

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (voir au dos).

### PREREQUIS

#### Pour un accès en apprentissage

Les jeunes de **15 ans** peuvent signer un contrat d'apprentissage s'ils ont accompli la scolarité du collège, **jusqu'en fin de 3e**.

Les jeunes ayant 15 ans **avant le terme de l'année civile**, peuvent être inscrits, sous statut de stagiaire pour débiter la formation en septembre.

**De 16 à 29 ans** être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

#### Pour un accès en formation continue

Parcours en 1 an pour les titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.  
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Restaurant d'application.

Centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens  
Salles informatiques

Le 1<sup>er</sup> équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

Les stagiaires de la formation continue doivent se procurer leurs propres EPI.

### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3 (anciennement V), en fin de 2e année.

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Validation en CFA et en entreprise des compétences professionnelles dans le cadre du contrôle en cours de formation.

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

#### Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation

- Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé
- Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise
- Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter
- Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles
- Prendre les commandes et les transmettre

#### Réaliser les prestations et en assurer le suivi

- Assurer les prestations d'hôtellerie (room-service, petits déjeuners, etc.)
  - Assurer le service, le débarrassage et le suivi des petits déjeuners, déjeuners, dîners, pause- séminaire, etc.
  - Mettre en œuvre les techniques de préparation et de service devant le client
  - Réassortir les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.)
  - Participer aux opérations de facturation et d'encaissement
- #### Préparer les prestations
- Dresser les buffets (petits déjeuners, brunchs, pauses, etc.)
  - Réaliser les préparations
  - Valoriser les espaces destinés à la clientèle (facteurs d'ambiance, décor, etc.)

## MATIERES ENSEIGNEES

#### Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et préparation spécifiques
- Entretien des locaux en hôtel et restaurant
- Connaissance touristique
- Service des petits déjeuners / services des boissons et des mets
- Communication, vente.
- Prévention, santé et environnement.

#### Enseignement général :

- Français
- Histoire géographie
- Mathématiques
- Sciences
- Anglais
- Education physique et sportive

## Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

#### Poursuite d'étude :

BP Arts du service et commercialisation en restauration  
MC Sommellerie

Le titulaire du CAP CHCR est amené à exercer un emploi dans les secteurs ci-dessous :

- Restaurant
- Brasserie- café
- Hôtellerie

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr) onglet CANDIDATER.

### **Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année.  
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.  
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.  
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HÉBERGEMENT

### **OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.**

Une superficie d'environ 3 500 m<sup>2</sup> :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.  
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.  
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## PARCOURS EN 1 AN

Formation de 400 heures sur 1 an dédiées à l'enseignement professionnel uniquement.  
Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation

## RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
- 1 cafétéria,
- 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.

Ouverture également pour les internes en soirée.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.  
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

**Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**  
Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.  
**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**

## FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.  
Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...  
Nous contacter pour un devis  
[contact.sca@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca@grenoble.cci.fr)



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT - Rubrique Taux et Ratios.

