

FACULTÉ DES MÉTIERS ÉCOLE HÔTELIÈRE DE CANNES

Centre de formation d'apprentis de la Ville de Cannes

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

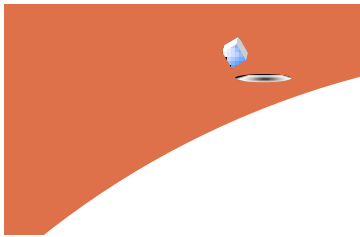


CAP sous contrat d'apprentissage – Diplôme d'État



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES





Les Objectifs de la Formation

- Le service en restaurant
- Le service et la préparation en brasserie
- Le service en hôtellerie : préparation des chariots d'office et service des petits déjeuners
- La gestion du bar et la mise en avant des produits (préparation et service des boissons)
- L'entretien des locaux et la préparation des chambres
- La mise en place et la préparation des banquets
- La préparation de l'office (découpe, préparation de coupes, d'assiettes...)
- Facturation et encaissement

Tâches à effectuer en entreprise

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Comprendre et mettre en œuvre une prestation.

Qualités essentielles requises

- Sens de l'écoute et de la relation client : discrétion, réactivité, sang froid
- Aimer le contact humain
- Amabilité, politesse et bonne élocution
- Dynamisme, bonne organisation et mémoire
- Bonne présentation
- Résistance physique (horaires décalés, port de charges...)

Conditions d'accès

S'engager avec la Faculté des métiers à une recherche active d'un employeur pour signer un contrat d'apprentissage.

Être âgé(e) de 15 ans sorti(e) de 3ème à 25 ans.

Le dossier d'inscription est à retirer à la Faculté des métiers sur présentation d'une promesse d'embauche de l'employeur. L'inscription n'est effective qu'à réception du contrat d'apprentissage par la Faculté des métiers qui y appose son visa.

Le contrat d'apprentissage : mode d'emploi

- L'employeur s'engage à dispenser une formation rémunérée conduisant à l'acquisition d'une qualification professionnelle.
- Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail à durée déterminée (régé par le Code du travail) donnant le statut de salarié de l'entreprise.
- L'entreprise d'apprentissage est un restaurant, un hôtel ou une brasserie.
(entreprises non conformes : bar, snack, fast food).

Après le CAP, vous pouvez travailler dans les entreprises :

- Restaurant-café-brasserie
- Hôtellerie
- Résidence médicalisée et maison de retraite, santé et bien-être, village vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air)
- Hôtellerie de plein air.

Débouchés et insertion professionnelle

La validation de ce diplôme permet une poursuite de formation vers une spécialisation (MC Barman, MC Sommellerie, BP Art de la table, Bac Pro Restaurant).

La polyvalence de ce diplôme est adaptée au marché de l'emploi et permet une insertion professionnelle rapide et une employabilité maximale

ANNÉES	RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS	
	1ère Année	2ème Année
Moins 18 ans	25 % du SMIC	37 % du SMIC
De 18 à 20 ans	41 % du SMIC	49 % du SMIC
21 ans et plus	53 % du SMIC	61 % du SMIC

Faculté des métiers Ecole Hôtelière de Cannes

54-56 rue de Cannes – 06150 Cannes La Bocca

Tél. : 04 93 90 43 53 – Fax : 04 93 48 38 78

mail : contactcfa@ville-cannes.fr

<http://facultedesmetiers.cannes.com>



FACULTÉ DES MÉTIERS
ÉCOLE HÔTELIÈRE
DE CANNES

