

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 31096**

Intitulé

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|--|---|
| MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE Modalités d'élaboration de références : CPC n° 17 | Recteur de l'académie, MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE |

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

3 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce CAP sous l'autorité hiérarchique :

- contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- contribue à la commercialisation des prestations ;
- respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

Les compétences acquises par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de compétences.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Secteurs prioritaires

- tous secteurs de la restauration
- café-brasserie
- hôtellerie

Secteurs connexes

- résidence médicalisée et maison de retraite
- santé et bien-être
- village de vacances
- parc de loisirs
- restauration embarquée (terre, mer, air)
- hôtellerie de plein air
- etc.

barman, serveur

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1801 : Café, bar brasserie

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

G1803 : Service en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Organisation des prestations en HCR
Accueil, commercialisation et services en HCR
Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
Éducation physique et sportive
Langue vivante

Bloc de compétence :

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|---|---|
| <p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 31096 - Bloc de compétence N° 1 fiche RNCP n° 31096- Organisation des prestations en HCR</p> | <ul style="list-style-type: none"> - réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables), - utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage, - appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation, - participer aux opérations d'inventaire, - prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.), - dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation, - identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité, - planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte. |
| <p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 31096 - Bloc de compétence N° 2 fiche RNCP n° 31096- Accueil, services et commercialisation en HCR</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations. - Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité. - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client. - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession. |
| <p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 31096 - Bloc de compétence N° 3 fiche RNCP n° 31096-Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique</p> | <p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. <p>HG et EMC</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés <p>Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien</p> |
| <p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 31096 - Bloc de compétence N° 4 fiche RNCP n° 31096- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information. - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité. - Expérimenter. - Critiquer un résultat, argumenter. - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit. |

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|---|---|
| Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 31096 - Bloc de compétence N° 5 fiche RNCP n° 31096- Éducation physique et sportive | Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité |
| Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 31096 - Bloc de compétence N° 6 fiche RNCP n° 31096-Langue vivante | Compétences de niveau A2 du CECRL <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère |
| Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 31096 - Bloc de compétence N° 7fiche RNCP n° 31096-UF Langue vivante | Compétences de niveau A2 du CECRL <ul style="list-style-type: none"> S'exprimer oralement en continu Interagir en langue étrangère Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère |

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

| CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION | OUINON | COMPOSITION DES JURYS |
|--|--------|--|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | X | Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. |
| En contrat d'apprentissage | X | Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. |
| Après un parcours de formation continue | X | Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. |
| En contrat de professionnalisation | X | Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. |

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| Par candidature individuelle | X | Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. |
| Par expérience dispositif VAE | X | Le jury est présidé par un conseiller de l'enseignement technologique choisi parmi les personnes qualifiées de la profession. Il est composé à parts égales : - d'enseignants des établissements scolaires publics, privés sous contrat et des centres de formation d'apprentis ; - de professionnels choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives. |

| | OUI | NON |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Accessible en Nouvelle Calédonie | X | |
| Accessible en Polynésie Française | X | |

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

articles D 337-1 à D 337-25 du Code de l'Education

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 7 Août 2003

Arrêté du 11 mai 2005

Arrêté du 6 juillet 2005

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Base Reflet Cereq

<http://www.cereq.fr>

Autres sources d'information :

CNDP ONISEP

Légifrance pour les textes réglementaires

<http://www.onisep.fr>

<http://www.cndp.fr>

<http://www.legifrance.gouv.fr>

Lieu(x) de certification :

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Historique de la certification :

CAP Café-brasserie

Certification précédente : Services en brasserie-café