UFA Charles POINTET
5, rue des Tirailleurs Marocains
68800 THANN
03.89.37.74.00
Ce.0681499k@ac-strasbourg.fr

Objectifs

Être capable d'assurer l'accueil, le service et l'encaissement de la clientèle dans un hôtel, un café ou un restaurant. Être capable d'assurer l'approvisionnement, le stockage et l'entretien d'un établissement.

CAP Commercialisation et services en HCR

Public visé

Elèves sortants de 3ème
Reconversion professionnelle

Tarifs

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO

Lieu de formation

UFA du Lycée des métiers
Charles POINTET-THANN

Contact

Anne Sophie BISCHOFF
Coordinatrice pédagogique

Organisation de l'alternance

2 jours à l'UFA

3 jours en entreprise

Programme de formation

Enseignement professionnel

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter les informations et ordonnancer ses activités
Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
Les protocoles de nettoyage et d'entretien
La démarche de développement durable
Les mises en place - Le produit chambre
Les techniques de préparation en HCR
La satisfaction client
Communiquer en fonction du contexte professionnel
Prévention Santé Environnement
Gestion appliquée

Enseignement général

Français Histoire-Géographie EMC
Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
Education Physique et Sportive
Langue vivante
Arts appliqués

Modalités pédagogiques

Salles équipées
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif

Suivi et évaluations

Evaluation des acquis tout au long de l'année
Evaluations écrites et orales
Travaux pratiques
Evaluations en entreprise
Visites en entreprise

Modalités d'examen

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

Nous suivre : Instagram **https://lycee-charlespointet-thann.fr/**