

CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

Mis à jour le 29 mai 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Ce CAP en alternance se prépare en 2 ans après la 3^{ème}. En fonction du profil et des besoins de l'élève, le diplôme peut aussi se préparer en 1 ou 3 ans.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Être âgé de 16 à 29 ans, avec un projet de contrat d'apprentissage. Dérogations sous conditions. Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH).

Rythme

Alternance

Durée en centre

800 heures

Validation

Obtention du CAP
COMMERCIALISATION ET
SERVICES EN HÔTEL CAFÉ
RESTAURANT.

En cas d'échec au diplôme, des blocs de compétences pourront être délivrés en fonction des résultats obtenus dans les différentes unités certificatives mentionnées dans la rubrique « modalités d'évaluation ».

Modalités d'évaluation

Conformes au référentiel de certification du diplôme. Contrôle

Objectifs professionnels

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il-elle travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un roomservice ou d'entretenir une salle de bain.

Contenu

Activités professionnelles : Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage, Contribuer à l'organisation des prestations, Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation, Préparer les prestations, Réaliser les prestations et en assurer le suivi, Communiquer dans un contexte professionnel.

Connaissances générales et techniques associées : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique, Mathématiques, Sciences physiques et chimiques, Éducation physique et sportive, Langue vivante obligatoire, Culture professionnelle HCR, Gestion, Sciences appliquées, Santé et sécurité au travail.

Modalités pédagogiques

Intégration dans une classe d'élève ou d'étudiant du Lycée partenaire du CFA.

Alternance de périodes de formation en Lycée et de périodes de formation en entreprise selon calendrier établi.

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale.

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Méthodes pédagogiques

En lycée : apports théoriques, mises en situation, travaux pratiques, exposés, débats, études cas. Utilisation des plateaux techniques et équipements, CDI, cours à distance...

CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

continu, contrôles en cours de formation et/ou épreuves terminales.

Unités certificatives (blocs de compétences) constitutives du diplôme :

UP1 : Organisation des prestations en HCR

UP2 : Accueil, commercialisation et services en HCR

UG1 : Français / Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique

UG2 : Mathématiques / Sciences physiques et chimiques

UG3 : Éducation physique et sportive

UG4 : Langue vivante

Unité facultative : Langue vivante 2

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Variable selon le nombre de places disponibles dans les classes.

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : [RNCP38424](#)
- Code diplôme : 50033412

En entreprise : apprentissage basé sur l'expérience et la réalisation d'activités et de tâches en lien avec le diplôme préparé. L'apprenti est guidé et accompagné par un maître d'apprentissage.

Moyens pédagogiques

Plateaux techniques adaptés aux compétences professionnelles du diplôme préparé – salles de cours équipées – ordinateurs – centre de ressources – espace numérique de travail.

Durée

Durée moyenne de la formation en centre pour un contrat de 2 ans : 800 heures. La durée de la formation sera ajustée en fonction de la durée du contrat et des acquis de l'apprenti dans le respect des minima réglementaires.

Délais et modalités d'accès

Entrée de septembre à novembre principalement.
Autres périodes d'intégration sous conditions.

Financements possibles

Entreprises relevant du secteur privé : application des niveaux de prise en charge définis par France Compétences. Coûts de la formation pris en charge par les OPCO. Frais annexes (hébergement, restauration, 1er équipement, mobilité internationale, handicap) pris en charge par les OPCO sous conditions.

Organisations relevant du secteur public : application des niveaux de prise en charge définis par chaque fonction publique.

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le titulaire de ce CAP peut travailler en tant que, barman, employé de restauration, valet de chambre ou garçon de café dans les hôtels, restaurants, cafés, bars, brasseries.

Poursuite d'études : poursuite d'étude possible en MC (mention complémentaire) Employé Barman ou Sommellerie, en bac professionnel Commercialisation et services en restauration, Arts du service et commercialisation en restauration, Barman, Gouvernante ou Sommelier ou en brevet professionnel.

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation en lien avec notre référent handicap.

CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

Réseau

- GIP FCIP – CFA de l'académie de Reims
- 17, boulevard de la Paix CF 50033
51722 REIMS CEDEX
- cfa@ac-reims.fr
- Marne : 07 76 15 77 62
Ardennes : 06 13 02 47 51
Aube et Haute-Marne : 06 17 83 54 69
- cfa.gipfcip-reims.fr
- SIRET : 185 109 063 00031
- Numéro d'activité : 21 51 P003 751
- Date d'obtention : 11/03/2003