CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant – F/H

Mis à jour le 29 mai 2026

Conditions d'entrée et prérequis

- Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations sous certaines conditions).
- Pas de condition d'âge pour les personnes reconnues en situation de handicap (RQTH), sportifs de haut niveau, ou ayant un projet de reprise d'entreprise nécessitant l'obtention d'un diplôme.

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus (dérogations possibles)

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**
  Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education nationale
  RNCP38424

Modalités d'évaluation

- Epreuves ponctuelles et Contrôles en Cours de formation (CCF)

Modalités de suivi

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38424
- Code diplôme : 50033413

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire d'un **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant** intervient sur l'organisation de prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. Il contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce.

Ses **principales missions** sont :

En restauration-café-brasserie

- Participer à la gestion des stocks
- Effectuer la mise en place pour le service (brasserie ou restaurant)
- Accueillir les clients et prendre les commandes
- Préparer et servir les petits-déjeuners
- Servir les plats et les boissons
- Préparer certains mets (entrée froide, plateau de fromage…)

En hôtellerie

- Mettre en place les chariots d'étage
- Faire les lits ou les chambres
- Assurer les room-services
- Entretenir les salles de bain

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant **évolue dans des hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.**

Contenu

- **Enseignements généraux**
  Français
  Histoire-Géographie
  Langue Vivante (anglais ou allemand)
  Sciences
  Éducation Physique et Sportive (EPS)
- **Enseignements professionnels**
  Travaux pratiques
  Technologie professionnelle
  Sciences appliquées
  Gestion appliquée
  Prévention Santé Environnement (PSE)

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maitre d'apprentissage

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant – F/H

- Formacode : 42786 , 42757 , 42788
- Code NSF : 334t
- Code ROME : G1801, G1502, G1402

Profil des intervenants

- Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite 2025 : 78.5%

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

Délais et modalités d’accès

- Pré-inscription en ligne : https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription
- La date de début en entreprise ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d’exécution du contrat. La date de début au CFA ne peut être postérieure de plus de 3 mois au début d’exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail).

Financements possibles

- Formation 100% prise en charge par l’OPCO (aucun frais à la charge de l’apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Employé de café, bar-brasserie

Poursuite d’études :

- Possibilité de préparer un BAC PRO ou autres titres et certifications de niveau 4

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l’analyse de vos besoins spécifiques et l’adaptation de votre formation. Contact : missionhandicap@cfa-academique.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
  67000 STRASBOURG
- info@cfa-academique.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academique.fr
- SIRET : 18671553800044