

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

Mis à jour le 1 juillet 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)

## Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

## Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

24 mois

## Validation

- **CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**  
Diplôme de niveau 3 délivré par l'Education nationale  
[RNCP38424](#)

## Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et Contrôles en Cours de formation (CCF)

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Entrée et sortie permanente

Oui

## Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38424
- Code diplôme : 42022204
- Formacode:42786,42757

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
- Entretien des 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 maître d'apprentissage

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

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

## Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

## Les plus

Taux de réussite : **100%**

## Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

## Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

## 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-academie.fr](mailto:missionhandicap@cfa-academie.fr)

## Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth  
67000 STRASBOURG
- [cfa@ac-strasbourg.fr](mailto:cfa@ac-strasbourg.fr)
- 03 88 14 10 10
- [www.cfa-academie.fr](http://www.cfa-academie.fr)
- SIRET : 18671553800044