

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

Mis à jour le 23 février 2026

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'Éducation nationale
[RNCP38424](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et Contrôles en Cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38424
- Code diplôme : 50033413
- Formacode:42786,42757, 42788
- Code NSF : 334t

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

- 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>

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

Réseau

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