

# CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant

Mis à jour le 29 mai 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

Cycle du collège terminé ou 16 ans

## Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans  
Personnes reconnues travailleurs handicapés pas de limite d'âge

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

840 ans

## Validation

CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant, niveau 3

## Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation

## Entrée et sortie permanente

Oui

RNCP 37554 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/>

## Objectifs professionnels

- Préparer la salle de restaurant
- Accueillir du client
- Conseiller le client, prendre les commandes et les transmettre
- Servir les mets élaborés en cuisine et les boissons
- Gérer l'entretien et la disposition des chambres d'hôtels
- Mettre en place et servir

## Contenu

- Travaux pratiques
- Arts appliqués Chef d'oeuvre
- Français – Histoire Géographie
- Mathématique – Sciences
- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Anglais
- Economie et gestion hôtelière
- Hygiène – PSE
- Education Physique et Sportive

## Modalités pédagogiques

- Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
- Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé
- 12 semaines au UFA et 40 semaines en entreprise

## Profil des intervenants

- Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
- Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

## Les plus

### Taux de satisfaction

–

### Réussite aux examens

80 %

### Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](https://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

# CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café- Restaurant

Durée du contrat : 2 ans

## Délais et modalités d'accès

- Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
- Possibilité de bénéficier du service d'hébergement si place disponible
- Possibilité de s'inscrire à la cantine du lycée

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

### Poursuite d'études :

- Mention complémentaire sommellerie / – Mention complémentaire barman /
- Brevet Professionnel Restaurant / – Mention complémentaire accueil-réception / – Brevet Professionnel gouvernante / – Brevet de technicien supérieur en hôtellerie restauration – Option C – Management d'unité d'hébergement...

### Débouchés Professionnels :

- Commis de salle
- Serveur en restaurant, café, Brasserie
- Employé d'étage
- Femme de chambre

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Épinette - BP 20160  
88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56