

# CAP Commercialisation et Services en Hôtel-café-Restaurant

Mis à jour le 13 juin 2024

## Conditions d'entrée et prérequis

- Posséder une première expérience professionnelle dans le domaine de la commercialisation et du service en hôtel-café-restauration
- Avoir suivi une action de consolidation ou de validation du domaine

## Public visé

Demands d'emploi ayant un projet professionnel dans les métiers de la Cuisine

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

597 heures

## Durée en entreprise

490 heures

## Validation

- CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restauration
- Attestation HACCP (Hygiène alimentaire)
- Attestation Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

## Certification

Oui

## Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

## Entrée et sortie permanente

Non

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

## Objectifs professionnels

- Former et qualifier des professionnels en vue d'une insertion durable dans les métiers de la commercialisation et services en hôtel-café-restauration
- Accompagner les stagiaires dans leur démarche d'insertion (stage et emploi)
- Développer les savoirs-être et comportements adaptés
- Règles d'hygiène alimentaire et de prévention des risques au travail.

## Contenu

### Enseignements Professionnels

- Gestion Appliquée, Sciences Appliquées, Compétences numériques appliquées
- PSE (Prévention Santé Environnement), Gestes et postures au travail
- SST (Sauveteur Secouriste au Travail), Prévention/lutte contre les violences sexistes
- TRE (Technique de Recherche d'Emploi), Orient'Est
- Prestation HCR – Hôtel, Café, Brasserie, Restauration, Secteur connexes (EHPAD, parc de loisirs...)

### Enseignements Généraux

- Français / Anglais
  - Histoire/Géographie/EMC (Enseignement morale et civique)
- Les candidats déjà qualifiés niveau CAP se verront proposer une journée supplémentaire en entreprise par semaine et des participations à des actions ponctuelles (événements, réception, salons...)

## Modalités pédagogiques

- Formateurs expérimentés dans la pédagogie des adultes
- Utilisation des Plateformes techniques du Lycée Professionnel DARCHE

## Profil des intervenants

Formateurs de l'Education Nationale et intervenants professionnels

## Les plus

### Taux de satisfaction

N.C., 1ère session

### Réussite aux examens

N.C., 1ère session

### Insertion professionnelle

N.C., 1ère session

## Délais et modalités d'accès

# CAP Commercialisation et Services en Hôtel-café- Restaurant

Réunion d'information, tests, suivie d'entretiens individuels

## Poursuite de parcours

Débouchés : Barman, Barmaid, Commis de cuisine, Serveur(se),  
Gouvernante, Formation en continuité du parcours : Bac Pro CSR, Brevet  
professionnel Barman, Gouvernante, Sommelier

## 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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130  
57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037