



HÔTELLERIE,  
RESTAURATION,  
ALIMENTATION,  
TOURISME



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - Limoges
- Lycée René Cassin - Tulle

Certificateur : MINISTRE DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

code RNCP : n°38424

Date de publication : 21/12/2023

# CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

## PRÉSENTATION MÉTIER

Ce CAP forme les futurs professionnels à contribuer au bien-être de la clientèle française et étrangère de l'établissement (hôtel, café-brasserie ou restaurant) dans lequel ils exerceront.

Le stagiaire apprend à réaliser des prestations de services, à accueillir les clients, leur présenter les supports de vente et les informer sur les prestations ; contribuer à la vente, prendre les commandes et les transmettre, servir les plats et les boissons...

Il est également formé à la gestion des stocks, des approvisionnements et au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant doit être capable de :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant.
- Contribuer à la commercialisation des prestations.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





# CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

## Durée

- Environ 9 mois (1 260 h dont 490 h en entreprise)

## Validation / Modalités d'évaluation

- CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant, diplôme de niveau 3
- Evaluation par Contrôle en Cours de Formation (C.C.F)

## Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise (14 semaines)

## Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

## Tarif de référence\*

- 11 550 €

\*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

## CONTENU

### Enseignements et modules professionnels :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités.
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client, contribuer à la vente.
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel.

### Enseignements et modules généraux :

- Français / histoire-géographie / enseignement moral et civique.
- Mathématiques / sciences physiques et chimiques.
- Langue vivante (anglais).
- Prévention Santé Environnement (PSE).

**Modules d'enseignements complémentaires :** Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

## DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

**Poursuites d'études :** Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en CS (certificat de spécialisation), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

**Métiers accessibles :** Employé de restaurant, Serveur-barman, Employé d'étage.

## MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement
- Prescription du référent emploi