

CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant



Hôtellerie-Restauration-Tourisme | CAP

CODE RNCP n° 38424
Certifié par Ministère de l'Education et de la Jeunesse
Date de publication : 21/12/2023

Fiche formation mise à jour le 10 octobre 2025

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Delphine Gay - Bourgneuf
Ufa Jean Monnet - Limoges
Lycée Jean Baptiste Darnet - Saint Yrieix La Perche
Lycée René Cassin - Tulle

Métiers

- Serveur
- Chef de rang
- Maitre d'Hôtel
- Employé de restaurant
- Garçon de café

Objectifs de la formation

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

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

Contenu de la formation

Domaine Général

- Expression et connaissance du monde
- Mathématiques – Sciences physiques et chimiques
- Langue Vivante
- Education Physique et Sportive

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- Gestion appliquée

Poursuite d'études

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Infos pratiques

Pré-requis

Après une classe de 3ème

Conditions d'accès à la formation

- Avoir entre 15 et 29 ans révolus
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être en possession d'une carte d'identité ou d'un titre de séjour autorisant à travailler
- Toutes nos formations sont accessibles au public en situation de handicap

Délais d'accès, durée et modalité de formation

- Délais d'accès : intégration en formation dès la signature d'un contrat d'apprentissage.
- Durée : 2 ans avec possibilité d'adaptation de la durée du contrat – (420 h/an en centre de formation)
- Modalité de formation : Alternance entre cours en Ufa et formation en entreprise – Cette formation est proposée en mixité à René Cassin et Jean Baptiste Darnet en 1 an après une première année en scolaire.

Tarifs et financements

Prise en charge de la formation par :

- Les opérateurs de compétence (OPCO)
- CNFPT
- Employeurs publics

Méthodes mobilisées

Présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de Formation (CCF)