RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

CFA ACADÉMIQUE DU LIMOUSIN

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

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.
En fonction des certifications déjà obtenues, des dispenses d'épreuves ou blocs de compétences peuvent être accordées à l'apprenti(e).

Présentation

Lieu(x) de formation

Ufa Delphine Gay - Bourganeuf
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)