



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/elles exerceront. L'apprenti apprend à réaliser des prestations de services, à accueillir les clients, leur présenter les supports de vente et les informer sur les prestations, Ils sont également formés à la gestion des stocks, des approvisionnements et au respect des règles d'hygiène et de sécurité,

Objectifs de la formation

Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère

Réaliser des prestations de services en hôtel, café, brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité

Contribuer à la commercialisation des prestations

Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement

Au programme

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, services et commercialisation en HCR
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Unité facultative : Langue vivante

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
- Étude de cas
- Évaluation des pratiques en entreprise

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant est composé de 7 blocs de compétences : [RNCP 38424](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CAP en 1 an

420 à 490 heures de formations

CAP en 2 ans

840 à 918 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Alternance à raison d'une semaine sur trois au CFA ou 1 semaine sur 2 selon les sites

Pré-requis

Apprentissage : Être âgé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus

Si CAP en 1 an : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3

Modalités et délais d'accès

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Accessibilité

Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

☎ 01 64 79 27 20

✉ seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

✉ reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Cergy-Pontoise

1, avenue du Parc
Cergy-Pontoise 95000

Accueil

☎ 01 34 35 80 17

✉ seformer.cergy@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.95@cma-idf.fr

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Sémard
Villiers-le-Bel 95400

Accueil

☎ 01 34 29 46 70

✉ seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.95@cma-idf.fr