

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

APPRENTISSAGE

100%  
de réussite  
aux examens  
2023

**Vous voulez devenir un professionnel de la restauration, travailler dans un secteur dynamique**

## COMPÉTENCES VISÉES

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant
- Réaliser des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Respecter les usages de l'établissement d'exercice

## PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 29 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3<sup>ème</sup>) - Aucun pré-requis
- Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Avoir signé un contrat d'apprentissage
- Parcours en 2 ans : possibilité d'aménager le parcours de formation

## DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription à partir de février

Pour une rentrée différée, nous consulter

Code : RNCP38424

Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement : 01-09-2020

## DURÉE & DATES

- Formation en 2 ans
- De Septembre à Juin
- 12 semaines de cours par an - soit 420h de formation par an

840 h

## CONTENU DE LA FORMATION

### Bloc 1 : Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation des prestations

### Bloc 2 : Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

- Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
- Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable
- Réalisation et suivi des prestations dans une démarche écoresponsable
- Communication dans un contexte professionnel

### Enseignement général

- Prévention-santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

à ORMOY-LA-RIVIÈRE



### **MODALITE D'ÉVALUATION**

- Diplôme d'État délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale à partir d'épreuves terminales en fin de cycle

### **POURSUITE D'ÉTUDES**

- Bac professionnel commercialisation et service et Restauration (BAC PRO)
- Certificat de spécialisation employé barman, sommelier
- Brevet Professionnel : Arts du Service et Commercialisation (BP)

### **DÉBOUCHÉS**

- Commis de salle
- Chef de rang

### **MÉTHODE PÉDAGOGIQUE**

- Classe informatique
- Salles de cours équipées en matériel multimédia
- Restaurant d'application
- Accompagnement particulier pour les candidats avec une Reconnaissance de Travailleur Handicapé (RQTH) en partenariat avec la Chambre des Métiers et la Chambre de Commerce
- Internat

### **COÛT DE LA FORMATION**

Consulter la grille tarifaire sur le site internet : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO)

Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti

### **COORDONNÉES**

CFA MFR du Moulin de la Planche  
45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière  
01 64 94 58 98 - [www.cfa-moulindeplanche.fr](http://www.cfa-moulindeplanche.fr)  
[secretariat@cfa-moulindeplanche.fr](mailto:secretariat@cfa-moulindeplanche.fr)  
Établissement Privé sous contrat avec l'État

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

**Formation par alternance**

**à ORMOY-LA-RIVIÈRE**