

## Commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant

### Certificat d'Aptitude Professionnel (CAP)

#### LE MÉTIER

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

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service ; Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et de servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons ; Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, ...)

En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

#### LES DÉBOUCHÉS/SUITES DE PARCOURS

Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café...

Après le CAP, il est possible de poursuivre les études en CAP connexe, en MC (mention complémentaire) en BAC Professionnel. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site du CFAS.

#### CONDITIONS D'ACCÈS

Sortir d'une classe de 3<sup>ème</sup> générale de collège, de SEGPA, d'ULIS ou de 3<sup>ème</sup> technologique.

Une nouvelle session est ouverte à chaque rentrée de septembre.

Nbre de places disponibles : 15 par site

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Le référent handicap du CFAS étudie, en concertation avec le candidat, les adaptations nécessaires au bon déroulement de la formation.

#### LES LIEUX

Cette formation est dispensée à Bourges, Chartres & Orléans.

#### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Être capable de contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; de réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et de mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; de contribuer à la commercialisation des prestations ; de respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; d'avoir une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement ; de contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

#### CONTENU DE LA FORMATION

Durée : 2 ans

*En centre de formation :*

420 heures par année qui peuvent être réduites en fonction du positionnement.

Organisées en modules d'enseignement général :

EG1 : Français, Histoire géographie - Enseignement moral et civique

EG2 : Mathématiques - Sciences physiques et chimiques

EG3 : Education physique et sportive

EG4 : Anglais

et en modules d'enseignement professionnel :

EPI1 : Organisation des prestations en HCR

EPI2 : Accueil, commercialisation et services en HCR

*En entreprise :*

En alternance avec les périodes en CFA. Une mise en pratique en lien avec le référentiel de certification.

#### CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats doivent :

- avoir 16 ans avant le 31 décembre de l'année de début du contrat
- si moins de 16 ans, avoir terminé le cycle collège
- signer un contrat d'apprentissage dans les 3 mois suivant le début de la formation

#### DISPENSES

Les personnes titulaires d'un autre CAP (niveau 3) ou de tout autre diplôme de niveau supérieur, sont dispensées des épreuves d'enseignement général.

#### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La pédagogie de l'alternance mise en œuvre au CFAS privilégie la mise en commun des expériences et la réflexion à partir du vécu en entreprise. L'enjeu est

d'acquérir en centre de formation les savoirs, savoir-faire et savoirs sociaux transposables en entreprise.  
Les cours sont organisés en groupes à petit effectif, alternant théorie et pratique.

L'enseignement général est dispensé par des éducateurs scolaires spécialisés du CFAS et l'enseignement professionnel par les formateurs du CFA.

La formation est dispensée en présentiel mais des temps en distanciel peuvent être organisés ponctuellement.

Un accompagnement renforcé des apprenti-es est mis en œuvre : évaluation à l'entrée en formation pour une mise en œuvre individualisée des compensations. Accompagnement tutorial en centre de formation et en entreprise. Évaluations régulières de la progression dans les apprentissages et réadaptation éventuelle des compensations

#### **VALIDATION DE LA FORMATION**

La formation est sanctionnée par un Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP), diplôme de niveau 3, délivré par le Ministère de l'Education Nationale, organisme certificateur.

Les épreuves d'examen se déroulent selon les modalités du contrôle en cours de formation (CCF au fil des 2 années), ou en Contrôle Ponctuel (fin de 2ème année), en fonction de votre lieu de formation..

Un dossier de demande d'aménagement d'examen peut être déposé, à la demande des candidats, en début de 1ère année (Tiers temps supplémentaire, aide à la lecture et à l'écriture...) pour les candidats en CCF ou en début de 2ème année pour les candidats en Ponctuel.

#### **FRAIS DE FORMATION**

La formation est gratuite pour l'apprenti-e.  
Les frais de restauration, hébergement et de premier équipement peuvent faire l'objet d'une prise en charge forfaitaire par l'OPCO dont dépend votre employeur. Pour les frais de déplacements voir modalité sur le site Yeps.



#### **INSCRIPTION**

Sur le site du CFAS dans l'onglet formation/inscription, compléter le formulaire de pré inscription.

Le Responsable de développement territorial du secteur prendra contact avec vous.



#### **CONTACT**

Siège administratif du CFAS, un seul n° 02 38 65 09 60  
@ : [cfas-centre@cfas-centre.fr](mailto:cfas-centre@cfas-centre.fr)

#### **CFAS**

1876 rue du Général de Gaulle  
45160 OLIVET

Siret 489 270 017 000 28

Le CFAS est gérée par l'Association ARDEQAF, loi 1901



**Retrouvez tous les résultats sur notre site internet**  
<http://www.cfascentre.com>



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT (diplôme de niveau 3) enregistré au RNCP 38424 en date du 1er septembre 2024 (échéance de l'enregistrement au 31 août 2029)

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

*Programme formation HCR V202401 - 1*