

POLE HOTELLERIE RESTAURATION CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES HOTEL-CAFE-RESTAURANT en formation continue (10 mois)

Parole d'apprenti : " Servir avec plaisir et sourire "

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerkelc@cfmda.fr
Administratif et suivi : fc@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME
04 75 61 69 55



Mis à jour le 12/12/25

PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion. Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP .

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 660,50 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année RNCP 38424

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements des secteurs hôtellerie, café-brasseries, restauration.

Sous l'autorité d'un responsable, il :

- contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- réalise des prestations de services
- réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant
- met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités
- contribue à la commercialisation des prestations
- respecte les procédures d'hygiène et sécurité
- respecte les usages de l'établissement d'exercice

Sa pratique professionnelle respecte la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.

Il exerce son activité dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

Les activités visées sont :

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, commercialisation et services en HCR

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique professionnelle
- Technologie appliquée

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Commercialisation, communication, relation client
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Arts appliqués

