

# Formation

## CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

### Restauration – Hôtellerie

#### Qualités souhaitées

- Bonne présentation
- Bon relationnel : écoute, amabilité, discrétion
- Rapidité, habileté
- Sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

#### Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il un devienne un professionnel qualifié, sachant communiquer et vendre, capable d'occuper le poste de commis de restaurant dans tous les secteurs de la restauration, de participer aux activités d'hébergement (chambres, petits déjeuners...) et de vous adapter aux évolutions du métier.

#### Compétences visées

Le (la) titulaire du CAP sera capable à l'issue de la formation de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Organiser les prestations en Hôtels, Cafés, Restaurants
- Accueillir, prendre en charge et renseigner le client, contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Communiquer dans un contexte professionnel

#### Niveau d'entrée

15 ans et +, sortie de 3e ou 4e générale ou technologique

#### Type de formation

Diplômant

#### Durée

2 ans

#### Niveau de sortie

CAP ou équivalent

#### Handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap. Notre référent handicap étudiera avec vous le meilleur aménagement possible. Consultez [notre page dédiée](#).

#### Type de contrat

Toutes nos formations sont accessibles sous contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou par la VAE.

#### Diplôme obtenu

CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant (niveau 3)

#### Coût de la formation

En alternance : Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO. L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme. Pour plus d'information nous contacter.

### Admission

L'année de formation se déroule de septembre à juin. Le CFA peut vous accueillir tout au long de l'année dès que vous avez signé un contrat d'apprentissage avec votre entreprise. La formation gratuite et rémunérée pour l'alternant.

#### Public visé :

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap. Vous pouvez prendre contact avec notre référente handicap
- Accessible par la [Validation des Acquis de l'Expérience](#)

#### Prérequis :

- 3e générale ou technologique
- 4e générale ou technologique
- Délai d'accès à la formation : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [cfa.lemans.sarthe.cci.fr](http://cfa.lemans.sarthe.cci.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)



# La formation

## 1 Programme

### Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques de services/hébergement et technologie appliquée
- Technologie de restaurant, connaissance des vins et d'hébergement
- Sciences appliquées / Hygiène alimentaire
- Environnement économique, juridique et social

### Enseignements généraux :

- Français
- Histoire, Géographie
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Education physique et sportive

## 2 Méthodes

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le CFA et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

## 3 Équipe pédagogique

Au CFA, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le CFA et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

## 4 Locaux et équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

## 5 Modalités d'évaluation et validation du diplôme

- Contrôle continu en cours de formation (CCF) et certification au bout des 2 ans
- Diplôme : CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (niveau 3)
- Pour savoir si la certification proposée par le CFA est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences, et passerelles, vous pouvez consulter : [la fiche RNCP 37554 du diplôme](#)
- Validation blocs de compétences possibles : non

## Et après ?

## 6 Poursuite de formation

Bac Pro Commercialisation et services en restauration  
Mention Complémentaire Barman  
Mention Complémentaire Sommellerie  
Brevet Professionnel Restaurant

## 7 Métiers & entreprises

### Les métiers

- Commis de restaurant
- Serveur

### Les entreprises

- Restaurants gastronomiques
- Restaurants traditionnels
- Hôtels / Restaurants

## Partenaires



La liste exhaustive des informations liées au diplôme est accessible sur notre site internet [cfa.lemans.sarthe.cci.fr](http://cfa.lemans.sarthe.cci.fr) (prérequis, objectifs, durée, modalités et délais d'accès, tarifs, contacts, méthodes mobilisées, modalités d'évaluation et accessibilité aux personnes en situation de handicap.)