

CFA de l'académie de Versailles

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

UFA René Auffray - 23 Rue Fernand Pelloutier 92110 Clichy

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Sous l'autorité hiérarchique :

- Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il contribue à la commercialisation des prestations ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

CONTENU

Compétences professionnelles :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Savoirs :

- Français
- Histoire-géographie – enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Physique chimie
- EPS
- Langue vivante étrangère

PUBLICS

- Salarié en Contrat d'Apprentissage

DURÉE

De 800 h

DATES

Date de début : 01 septembre 2024

Date de fin : 30 juin 2026

PRÉ-REQUIS

Niveau 3 (ex V)

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus).

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (ex V)

VALIDATION

- Diplôme / unité de diplôme
CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- A distance
- Cours du jour
- Face à face

POURSUITE D'ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » est amené à exercer un emploi dans les secteurs ci-dessous :

- Tous secteurs de la restauration
- Café-brasserie hôtellerie
- Résidence médicalisée et maison de retraite
- Santé et bien-être
- Village de vacances
- Parc de loisirs
- Restauration embarquée (terre, mer, air)
- Hôtellerie de plein air
- etc.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

[Fiche RNCP 37554](#)

Moyens matériels : Plateaux techniques équipés avec le matériel et appareils nécessaires aux formations en fonction du domaine d'activité, salles banalisées, salles informatiques. Centre d'informations et de documentation. Restauration sur site.

Moyens humains : enseignants de l'éducation nationale. Interventions ponctuelles de professionnels du secteur possibles.

Modalités de recrutement : Affelnet, dossier de candidature, entretien, tests, positionnement pédagogique. Possibilité d'intégrer le cycle de formation en deuxième année en fonction de l'expérience professionnelle du candidat.

Modalités pédagogiques : Alternance centre de formation et entreprise. Cours en face à face ou distanciel possible. Mises en situations professionnelles. Chef d'œuvre.

COÛT

Reste à charge 0 €

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Mr Véronique Debuchy (Hôtellerie)
Mail : veronique.debuchy@ac-versailles.fr
Tél : 01 49 68 91 07

RÉFÉRENT HANDICAP

Mme Charleen Courtois
charleen.courtois@ac-versailles.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Un(e) apprenti(e) en situation de handicap peut bénéficier de divers aménagements dans le cadre de sa formation en prenant contact avec la référente handicap. Ainsi, il/elle bénéficie d'un accueil et d'un accompagnement particulier tout au long de sa formation en alternance.

Une demande de Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH) doit être effectuée auprès de la Maison Départementale des Personnes Handicapées (MDPH) du département de résidence. Les équipes du CFA académique sont sensibilisées et mobilisées pour accueillir des personnes en situation de handicap et leur proposer un accompagnement adapté pour favoriser leur formation en alternance.

