

# CAP Commercialisation et services en Hôtel Café – Restaurant

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

FORMATION DISPONIBLE EN ALTERNANCE

## PRESENTATION DE LA FORMATION / OBJECTIFS

Les métiers de la salle sont reconnus à travers le monde entier, ils permettent à chacun la possibilité de s'exprimer selon ses souhaits, dans les brasseries de centre-ville, les restaurants de campagne, les chaînes hôtelières, et dans les établissements d'excellence qui font de notre gastronomie un patrimoine mondial de l'humanité. La formation permet d'assimiler les techniques de l'accueil d'une clientèle française et étrangère, réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et contribuer à la commercialisation des prestations.

- ▶ **Débouchés métiers** : Serveur.se, ½ chef de rang, chef de rang, Assistante d'hôtel avec de l'expérience gérant
- ▶ [EQUIVALENCES PROPOSEES PAR FRANCE COMPETENCES](#)

### Prérequis

Conditions d'âge	Aucun
Diplômes obligatoires	Aucun
Conditions spécifiques	Aucune
Visite médicale	<input type="checkbox"/>
Casier judiciaire	Non concerné

## MODALITÉS D'ORGANISATION

Informations collectives & Entretiens Individuels :		Dates de prochaines sessions :	
Date : <b>Nous consulter</b>	Heure : <b>Nous consulter</b>	Date : <b>Du 21/07/2025 au 30/06/2026</b> Date limite d'inscription le <b>05/11/2025</b>	Heure : <b>Nous consulter</b>

| **Prise de rendez-vous individuel** : sous 8 jours

| **Durée totale** : 39 semaines

| **Rythme hebdomadaire** : En continu

| **Formation en milieu professionnel** : 14 semaines

| **Entrées/Sorties permanentes**

### Intervenants, Matériels et Equipements

#### Equipe pédagogique :

Formateurs techniques diplômés et justifiant de 3 années d'expérience professionnelle minimum dans le domaine.

#### Plateau pédagogique :

- Salles informatiques
- Imprimantes / scanner mises à disposition des apprenants
- Casques audio Vidéoprojecteurs avec écrans de projection
- Centre ressources
- Plateforme d'apprentissage en ligne

### Modalités pédagogiques

- Enseignement théorique et pratique en présentiel
- PAE Pratique d'Application en Entreprise
- FOAD Formation Ouverte à Distance synchrone
- FOAD Formation Ouverte à Distance asynchrone
- Session de regroupement (enseignement à distance)
- Accompagnement personnalisé vers l'emploi

Entretien  Tests  Mise en situation  Contrôle continu

Nombre d'apprenants en 2025 : 1

Taux de réussite aux validations en 2025 : 100 %

Taux de satisfaction apprenants en 2025 : 93%

Taux d'insertion professionnelle en 2025 : 100 %

Taux d'insertion dans le métier visé en 2025 : 100 %

Taux de rupture en 2025 : 0

Taux d'interruption en 2025 : 0

Taux de poursuite d'étude en 2025 : 0

Marseille – 04 91 07 75 04 | [hra@acpm.eu](mailto:hra@acpm.eu)

Contacts | Adresses | Accessibilité : [Consulter nos sites](#)

**Handicap** : Un référent handicap est disponible pour toutes adaptations pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.

## MODALITÉS DE RECRUTEMENT & D'ADAPTATION DE PARCOURS

| Délais d'inscription : Inscription obligatoire avant le 05/11/2024

**i** : Adaptation pédagogique possible

| Recrutement :

- Test des connaissances générales
- Test des connaissances techniques
- Mise en situation
- Entretien d'analyse des acquis, adéquation du projet et besoins formatifs

| Possibilité de valider un ou des blocs de compétences séparément

| Documents à fournir : CV – Lettre de motivation – diplômes – CNI ou titre de séjour en cours de validité

**IMPORTANT** Chaque bloc de compétences est décliné par un ou plusieurs modules de formation qui comporte(nt) tous les savoirs et apprentissages liés au(x) compétence(s) visée(s). Ces modules de formation peuvent être réalisés de manière non consécutive. Les durées restent indicatives d'un parcours type et sont ajustées après tests de positionnement. La validation des compétences est attestée par la délivrance d'une attestation de fin de formation.

### RNCP38424BC01 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

Module #1 – Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage	70 heures	700 €
Module #2 – Contribuer à l'organisation des prestations	70 heures	700 €
<b>Total</b>	<b>140 heures</b>	<b>1 400 €</b>

> Attestation de compétences

### RNCP38424BC02 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

Module #3 – Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation	120 h	1 200 €
Module #4 - Préparer les préparations	70 h	700 €
Module #5 - : Réaliser les prestations et en assurer le suivi	285 h	2 850 €
Module #6 - Communiquer dans un contexte professionnel	70 h	700 €
<b>Total</b>	<b>545 heures</b>	<b>5 450 €</b>

> Attestation de compétences

### RNCP38424BC03 – Français – Histoire géographique – Education Morale et Civique (\*)

Module #7 – Français contextualisé	70 h	700 €
Module #8 – Histoire Géographie	20 h	200 €
Module #9 – Education Morale et Civique	10 h	100 €
<b>Total</b>	<b>100 heures</b>	<b>1 000 €</b>

> Attestation de compétences

### RNCP38424BC04 – Mathématiques, Sciences Physiques et chimiques (\*)

Module #10 – Mathématiques contextualisé	56 h	560 €
Module #11 - Sciences Physiques et chimiques	14 h	140 €
<b>Total</b>	<b>70 heures</b>	<b>700 €</b>

> Attestation de compétences

### RNCP38424BC06 – Langue Vivante

Module #12 – Anglais contextualisé	20 h	200 €
<b>Total</b>	<b>20 heures</b>	<b>200 €</b>

> Attestation de compétences

### Période de Formation OBLIGATOIRE en Entreprise

Période d'immersion professionnelle OBLIGATOIRE en entreprise	490 h	
---	-------	--

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation + Délivrance du CAP sous condition de validation des CCP et de la période de formation en entreprise - (\*)Dispense des enseignements généraux sur présentation de justificatifs (modules déjà validés etc...)

Total de la formation	875 heures	8 750 €
Formation obligatoire en entreprise	490 heures	

Note : Cette formation peut être prise en charge par France Travail | Région, sous conditions d'éligibilité.

Financement Contrat Apprentissage

Financement CPF

