

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, Assistant.e d'hôtel avec de l'expérience gérant
- ▶ **Suite de parcours possible :** Aucune
- ▶ **Equivalences :** Aucune
- ▶ **Passerelles :** Aucune

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 : Nous consulter	Heure : Nous consulter	Date : Du 21/07/2025 au 30/06/2026 Date limite d'inscription le 05/11/2025	Heure : Nous consulter

| **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)

Modalités d'évaluation / examens

Entretien Tests Mise en situation Contrôle continu
Forme Terminale

Taux de réussite aux validations en 2024 : pas de session

Note de satisfaction apprenants en 2024 : pas de session

Taux d'insertion professionnelle en 2024 : pas de session

0 apprenant en 2024

Lieu de formation

Marseille – 04 91 07 75 04 – mail : 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 €
Total	140 heures	1 400 €

> 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	2850 €
Module #6 - Communiquer dans un contexte professionnel	70 h	700 €
Total	545 heures	5450 €

> 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 €
Total	100 heures	1 000 €

> 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 €
Total	70 heures	700 €

> Attestation de compétences

RNCP38424BC06 – Langue Vivante

Module #12 – Anglais contextualisé	20 h	200 €
Total	20 heures	200 €

> 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	8750 €
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

