



# CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Diplôme reconnu par l'Etat · CAP (niveau 3) — •

📅 2 ans / Septembre • ⌚ 1 semaine / 2 en entreprise • 👤 Présentiel

## QUELS MÉTIERS ?



Serveur-se de restaurant



Serveur-se en café brasserie



Employé-e en hôtellerie



**33 %**

Poursuite d'étude\*  
\*(2023)

**89 %**

Réussite à l'examen\*  
\*(2025)

**60 %**

Insertion dans l'emploi à 12 mois\*  
\*(2023)

## CRITÈRES D'ENTRÉE :

### Public\* :

- Personne de 16 ans et + souhaitant compléter sa formation ou en recherche d'emploi ou salarié.

### Pré-requis :

- Avoir effectué sa 3<sup>ème</sup> en totalité et avoir un projet professionnel confirmé.

### Sélection :

- Les aptitudes et motivations sont identifiées sur dossier de candidature et entretien individuel.

### Tarif & Contact :

0 € sous statut apprenti-e et alternant-e.  
Nous consulter pour les stagiaires de la formation professionnelle ou continue.

✉ hotellerie-restauration@ifa-rouen.fr

☎ 02 35 52 85 41

## STATUTS ET FINANCEMENTS :

### DE 16 À 29 ANS :

- Apprenti-e en CDD en entreprise
- Coût de formation pris en charge totalement par l'OPCO de l'employeur du secteur privé

Contrat d'apprentissage

### TOUS PUBLICS :

- Alternant-e en CDD ou CDI
- Coût de formation pris en charge totalement ou partiellement par l'OPCO de l'employeur

Contrat de professionnalisation

### TOUS PUBLICS :

- Stagiaire en formation professionnelle, VAE
- Financement possible par la Région, France Travail, les OPCO, le CPF, etc.

Formation continue

En partenariat avec :



# CONTENU

🌟 Evaluation via des contrôles en cours de formation

## Modules métier

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

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises • Collecter les info. et ordonnancer les activités.

🕒 260 h — 🎓 RNCP38424BC01

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

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, les techniques pro., assurer la prestation et son suivi • Com. en fonction du contexte pro.

🕒 260 h — 🎓 RNCP38424BC02

## Modules généraux

### Prévention-santé-environnement

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie pro. ou quotidienne et d'une doc. • Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu envi., une disposition réglementaire • Résoudre un problème lié à la santé, l'envi. ou la conso. • Com. à l'écrit et à l'oral • Agir face à une situation d'urgence.

🕒 26 h — 🎓 RNCP38424BC06

### Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique

Français (écouter, dialoguer et s'exprimer • Reformuler • Évaluer sa production • Lire, comprendre et présenter des textes • Rendre compte d'une expérience), Histoire Géo. et EMC (Maîtriser des repères chronologiques et spatiaux • S'approprier les démarches historiques et géo. : exploiter • Construire et exprimer une argumentation • Mettre à distance ses opinions perso. • Mobiliser ses connaissances).

🕒 96 h — 🎓 RNCP38424BC03

### Mathématiques – Physique-chimie

Rechercher, extraire et organiser l'info. • Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution • Expérimenter, utiliser une simulation • Critiquer un résultat, argumenter • Rendre compte d'une démarche, d'un résultat.

🕒 130 h — 🎓 RNCP38424BC04

### Éducation physique et sportive

Dév. sa motricité • S'organiser pour apprendre et s'entraîner • Exercer sa responsabilité dans un engagement perso. et solidaire • Construire durablement sa santé • Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique.

🕒 40 h — 🎓 RNCP38424BC05

### Langue vivante étrangère

Comprendre la langue orale et un document écrit • S'exprimer à l'écrit et à l'oral en continu • Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et pro.

🕒 35 h — 🎓 RNCP38424BC07

## Au terme de la formation je serai capable de :

Assurer des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration, de prendre en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.

- Organiser des prestations en hôtel-café-restaurant
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage, à la commercialisation
- Contribuer à l'organisation des prestations, à la relation client
- Préparer, réaliser et suivre des prestations dans une démarche écoresponsable
- Communiquer dans un contexte professionnel

## Les + de la formation

Pédagogie active avec de nombreuses mises en situation professionnelle et des exercices d'application. Vous pouvez valider les compétences par bloc de compétences.

### Concours

- Préparation et participation à des concours professionnels

### Restaurant pédagogique

- Mise en pratique au sein du restaurant pédagogique

### Sorties culturelles et pédagogiques

- Différentes sorties sont organisées pendant la formation pour vous permettre d'enrichir vos connaissances