

# CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Formation accessible [Pour connaître les dates de nos prochaines sessions cliquez ICI](#)



## Métiers et emplois visés :

Serveur en café brasserie, en restaurant, responsable de salle ou comptoir, hôtellerie ; commis de restaurant, garçon de café en brasserie ; serveur, employé de restaurant

## Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi

## Objectifs de la formation :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation
- Préparer et réaliser les prestations
- Communiquer dans un contexte professionnel.

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel - Café -Restaurant » contribue à :

- L'accueil et au bien-être d'une clientèle française ou étrangère
- La réalisation de prestations de service en hôtel, en café-brasserie ou en restaurant, en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- La commercialisation des prestations
- Au bon fonctionnement de l'entreprise, sous une autorité hiérarchique et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Sa pratique professionnelle est également respectueuse de l'environnement.

## Contenu de la formation :

### Enseignement général :

- Français et Histoire Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques et Sciences Physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère (Anglais professionnel)

### Enseignement professionnel :

- Approvisionnement et stockage
- Organisation de la prestations en Hôtel -Café-Restaurant
- La relation client et à la commercialisation
- La préparation de la prestation
- La réalisation et le suivi de la prestation
- Sciences appliquées
- La communication en contexte professionnel
- Prévention Santé Environnement
- Sauvetage Secourisme du travail

## Méthodes et outils pédagogiques :

La pédagogie utilise l'exposé théorique, la mise en application des thèmes abordés sous forme de travaux dirigés. Mises en application sur des cas concrets liés aux attentes spécifiques du candidat.

## Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

## Durée indicative en centre de formation :

740 heures

## Durée indicative en entreprise :

490 heures

## GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Pré-requis :

Fin de scolarité obligatoire ou expérience professionnelle

### Modalités d'admission :

- Tests de positionnement

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 2 (préqualification)

### Niveau de sortie :

niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

### Validations :

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale Niveau 3 (CAP, BEP) : CAP commercialisation et services en Hôtellerie Café Restaurant ou validation d'un ou plusieurs de ses blocs de compétences suivants :

- Organiser des prestations en Hôtellerie Café Restaurant
- Accueillir, servir et commercialiser en Hôtellerie Café Restaurant
- Français, histoire-géographie et Éducation morale et civique
- Mathématiques-sciences physiques et chimiques
- Anglais

Épreuve en Contrôle en cours de formation

### Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP38424 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>.

### Financement :

Financement sur fonds publics

### Tarif de référence :

financement Région

### Lieu(x) de formation :

LE HAVRE

### Accès Handicapés :

Accès PMR conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme Audrey MEUNIER

Téléphone : 02 35 22 22 75

Courriel : [greta-le-cesne@ac-normandie.fr](mailto:greta-le-cesne@ac-normandie.fr)