



CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT



OBJECTIFS

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter les 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

CONTENU

Domaine professionnel

Gestion des stocks et des approvisionnements

Mesures d'hygiène et de sécurité

Relation-client

Techniques de préparation en café-brasserie et restaurant

Facturation et encaissement

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Domaine général

Français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques, langue vivante

PRÉ-REQUIS

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

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

510 h en centre. 490 h en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS

1 session par an.

Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de la formation.

TARIF

4 620 € (coût maximum de la formation)

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

Contrat de professionnalisation

CPF

CPF de transition

Financement individuel

Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

Plan de développement des compétences

ProA

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

--

RNCP / RS

Pour plus d'informations sur la certification > RNCP 37554

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

DOSSIER DE CANDIDATURE



POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

Personnel polyvalent en restauration
Café, bar brasserie

Service en restauration
Découvrez d'autres débouchés sur Onisep
<https://www.onisep.fr/>



NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

Contacts
TAUX DE RÉUSSITE
100% de réussite pour cette formation
GRETA ARDECHE DROME

Lycée Hôtelier de Tain l'hermitage
TAUX DE SATISFACTION
40 Rue Jean Monnet
26600 Tain l'hermitage
100% de satisfaction
Service Apprentissage
Tél : 04 75 82 37 90

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI
100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans
la métier visé

Annexe

 [cap_commercialisation_et_services_en_hotel-cafe-restaurant.pdf](#)

Mise à jour le 9 Décembre 2025

