



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



ARDÈCHE - DRÔME  
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

# CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

Diplôme de niveau 3  
RNCP 37554

FICHE FORMATION

## 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

## PUBLICS

Tout public.

## PRÉ-REQUIS

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

## DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

## MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier  
Après entretien

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

## VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle  
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/>

## NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

## SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

## TARIF

4 620 € (coût maximum de la formation)  
Nous consulter pour un parcours personnalisé.

## MODALITÉS DE 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

## DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Personnel polyvalent en restauration  
Café, bar brasserie  
Service en restauration

## ACCESSIBILITÉ

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



Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.



## DURÉE INDICATIVE

510 h en centre. 490 h en entreprise  
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

## DATES DE SESSION(S)

Du 01/09/2026 au 02/07/2027

## LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage  
40 rue Jean Monnet  
26600 TAIN-L'HERMITAGE

## CONTACT

04 75 82 37 90  
[contact@greta-ardechedrome.fr](mailto:contact@greta-ardechedrome.fr)

## INDICATEURS 2024

**Taux de réussite**  
100% de réussite pour cette formation

**Taux de satisfaction**  
100% de satisfaction

**Taux de retour à l'emploi**  
100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé

MAJ le 09/12/2025

## LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS

[greta-ardechedrome.fr](http://greta-ardechedrome.fr)

