

Le CAP

Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services hôtel-café-restaurant est apte à remplir immédiatement la fonction de commis de restaurant dans le secteur de la restauration commerciale. Dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité, il assure l'accueil et le bien-être d'une clientèle française et étrangère, la commercialisation et le service des mets et des boissons sous l'autorité d'un responsable. Il participe aux tâches d'entretien, d'encaissement et intervient sur l'élaboration et/ou la finition de préparations simples. Il peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés ainsi qu'une bonne résistance physique.

Niveau du diplôme

Diplôme national Education nationale de niveau 3

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP31096

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31096/>

Conditions d'Admission

Avoir 16 ans ou plus ou bien, avoir moins de 16 ans et fournir un certificat de fin de scolarité au collège.

Objectif général

Obtenir le Certificat d'Aptitude Professionnel Commercialisation et Services hôtel-café-restaurant

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser les règles d'approvisionnement, de stockage et d'entretien des locaux destinés à la clientèle
- Assurer un service complet de l'arrivée au départ du client en faisant preuve d'une grande attention et d'une forte disponibilité.
- Effectuer le nappage et la mise en place en fonction des situations, composer une décoration florale
- Transporter correctement les mets
- Synchroniser le service des tables

- Gérer les encaissements
- Connaître les bases du monde de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/cap_hcr.html

Durée de la formation

800 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé- environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles et couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire.
- Des enseignements technologiques et professionnels : ils représentant un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation

Débouchés professionnels

Le titulaire du diplôme est appelé à exercer une activité de serveur dans le secteur de la restauration commerciale et dans les entreprises connexes offrant un service à table, au bar et au buffet. Selon la taille, le type et la catégorie de l'établissement où il exerce son activité, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

Codes ROME : G1603, G1801, G1803

Poursuite d'études

CAP connexes (barman, sommelier, traiteur)

Brevet professionnel Arts du service et Commercialisation en restauration (RNCP23588)

Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration (RNCP12802)