



Mise à jour le 21/03/2024

Filière métier  
**Métiers du goût**

**CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant**  
*Sur 2 ans*

**CERTIFIÉ PAR**

**STATUT**

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise



**OBJECTIFS**

À l'issue de la formation, le/la titulaire de ce CAP aura acquis les compétences nécessaires pour, sous l'autorité hiérarchique :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- CAP Cuisine en 1 an
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- BAC Pro. Commercialisation et Services en Restauration en 2 ans
- Mention Complémentaire Sommelier-ère
- Mention Complémentaire Barman-aid
- BP Barman-aid
- BP Sommelier-ère

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Barman-aid
- Employé-e de restaurant (commis-e, chef-fe de rang)
- Maître-sse d'hôtel
- Serveur-euse en hôtel-café-restaurant
- Employé-e d'hôtel

**CONTENU DE LA FORMATION**

**Organisation des prestations en HCR**

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,

- Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- Participer aux opérations d'inventaire,
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

#### **Accueil, services et commercialisation en HCR**

- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
- Gestion et sciences appliquées
- Prévention –santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante : anglais

#### **LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ**

Tout type de restaurants : gastronomiques, traditionnels, spécialisés, touristiques.

#### **MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE**

##### **Activité 1 Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant**

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
  - Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (produits alimentaires ou autres)
  - Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation
  - Participer aux opérations d'inventaire
- Contribution à l'organisation des prestations
  - Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.)
  - Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation

##### **Activité 2 Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant**

- Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
  - Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé
  - Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise
  - Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller et argumenter
  - ...
- Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable
  - Faire une chambre à blanc, une chambre en recouche et assurer le service de la couverture
  - Intégrer une démarche de développement durable dans les activités professionnelles (tri des produits, lutte contre le gaspillage, réemploi)
  - Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers
  - ...
- Réalisation et suivi des prestations dans une démarche écoresponsable
  - Assurer les prestations d'hôtellerie (room-service, petits déjeuners, etc.)
  - Assurer les prestations de type café-brasserie
  - Assurer le service, le suivi et le débarrassage des prestations de restauration et de pause-séminaire
  - ...
- Communication dans un contexte professionnel
  - Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise
  - Utiliser les informations spécifiques au contexte professionnel de son établissement
  - Communiquer avec les clients et les tiers
  - ...

\*\*\*\*\*

**Certifié par**

## CONDITIONS D'ADMISSION

En 2 ans : Être au moins âgé-e de 16 ans ou de 15 ans et être issu-e de 3ème

### Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires , travail des jours fériés et week-end, travail à la chaleur. Résistance au stress, bonne présentation et éloquence

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

450 heures / an

## TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.  
2/ financement personnel : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique  
Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation - - Positionnement - Examen final ponctuel

## HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.  
-Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.  
-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

### PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 74 58 - [cuis.restau@fdme91.fr](mailto:cuis.restau@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

