



**CCI CHARENTE**  
FORMATION

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT



## LES + DE L'ALTERNANCE

- EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE
- FORMATION GRATUITE
- 1 DIPLOME, 1 MÉTIER
- POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE
- INSERTION PROFESSIONNELLE
- SALAIRE

LIEU DE FORMATION **CCI CAMPUS**  
Site d'Angoulême



Renseignements formation : 05 45 90 13 94  
Renseignements administratifs : 05 45 90 13 08

École d'arts culinaires et métiers de l'hôtellerie  
arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

[www.ccicharente-formation.fr](http://www.ccicharente-formation.fr)



# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

## Conditions d'admission

- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3ème)
- CAP en 1 an : jeune titulaire d'un CAP, d'un BAC ou d'une formation supérieure
- Se pré-inscrire sur le site internet
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise

## Organisation des études

- Statut : contrat d'apprentissage
- Durée : 1 ou 2 ans
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

**Objectifs :** Ce professionnel contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

## SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Restauration gastronomique et traditionnelle
- Brasserie
- Restauration sociale et collective
- Traiteur
- Hôtellerie

## APTITUDES RECHERCHÉES

- Hygiène
- Excellente présentation
- Bonne résistance physique
- Sens du contact et de l'écoute
- Courtoisie et discrétion
- Aisance gestuelle
- Rapidité
- Anticipation

## FORMATION

### Enseignement professionnel

- Mise en place
- Accueil
- Services Hôtelières
- Service Brasserie
- Service des boissons et des mets
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements et installation des locaux

• Connaissance de l'environnement économique, juridique et social

### Enseignement général

- Français, Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Education Physique et Sportive
- Anglais

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

## MOYEN PÉDAGOGIQUE

- Restaurant d'application et son environnement ; plateformes numériques pédagogiques.

## DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à 3 mois avant et après la date de début de formation au CFA.

## MÉTHODE MOBILISÉE

- Alternance d'apports théoriques et pratiques en présentiel et /ou en distanciel

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Tout au long de l'année et examen final en ponctuel.

## ... ET APRÈS LA FORMATION

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP Cuisine
- Vie active dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

79\*

79%

Taux de réussite à l'examen  
(session 2022)

\*des apprentis recommandent notre CFA

Retrouvez tous nos indicateurs de performance sur notre site <https://www.cci-charente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/>

... Référentiel RNCP - France Compétences - sur le lien <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31096/>

