



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

LES + DE LA CCI CHARENTE FORMATION

- 1 CAMPUS AVEC + DE 1 000 APPRENANTS
- 40 DIPLÔMES RECONNUS PAR L'ÉTAT DU CAP AU BAC+5
- ACTEUR LOCAL DE L'ALTERNANCE DEPUIS + DE 50 ANS
- RÉSEAU D'ENTREPRISES DE LA CCI

CAP

Administration : 05 45 90 13 08

Mail : arts-culinaires@ccicharente-formation.fr

www.ccicharente-formation.fr



Bd Salvador Allende - C 11625 - ZI n°3 - 16340 L'Isle d'Espagnac

Site de formation Handi-Accueillant

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ - RESTAURANT

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, dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

90%

89,5%

Taux de réussite à l'examen
(session 2025)

*des entreprises recommandent notre CFA.

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

... Référentiel RNCP - France Compétences -
sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/



Date mise à jour : 13/01/2026

CONDITIONS D'ADMISSION

- CAP en 3 ans : parcours spécifique allophone
- CAP en 2 ans : être âgé de 16 à 29 ans révolus (accessible dès 15 ans / avoir validé une classe de 3^e)
- 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 ou 3 ans (à déterminer en fonction du positionnement d'entrée)
- Suivi : visites régulières du CFA en entreprise
- Validation : Certificat d'Aptitude Professionnelle Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant
- Tarif : formation financée dans le cadre de l'apprentissage

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
- Prévention, sécurité, environnement

Enseignement général

- Français, Histoire-Géographie
- Enseignement moral et civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Éducation 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