CCI CHARENTE FORMATION



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

CAP

LES + DE CCI CHARENTE FORMATION

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

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

CCI CHARENTE FORMATION

NIVEAU 3 - CAP
ANGOULÊME

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ - RESTAURANT

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 3e)**
- **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**

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.

SECTEURS D'ACTIVITÉ

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

Informations sur les indicateurs de poursuite d'études et d'insertion :
https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

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 Hôteliers**
- **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**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Contrôle en cours de formation (CCF).
- Validation par blocs de compétences : chaque bloc de compétences fait l'objet d'une évaluation spécifique.
  - Validation partielle : en cas de validation partielle, le candidat conserve le bénéfice des blocs obtenus pendant la durée réglementaire en vigueur.
  - Validation du diplôme : l'obtention du diplôme est conditionnée par la validation de l'ensemble des blocs de compétences et des épreuves prévues par le référentiel.

••• 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**

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.ccicharente-formation.fr/les-campus-cci/engagement-qualite/

••• *Référenciel RNCP - France Compétences - sur le lien www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/*

Date mise à jour : 19/05/2026

Date de 1ère session : 01/09/2024

FRANCE compétences CERTIFICATION

L'APPRENTISSAGE EN NOUVELLE-AQUITAINE

CCI CHARENTE

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

UNION EUROPÉENNE Fonds Social Européen

fh & FORMATION & HANDICAP