

CAP

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

FORMATION EN ALTERNANCE | NIVEAU 3

RNCP 38424 | 21-12-2023 | Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

HÔTELLERIE
RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

Acquérir les techniques fondamentales de prestations en HCR (Hôtel, Café, Restaurant) afin de s'insérer rapidement dans tous types d'entreprises de l'hôtellerie restauration ou de poursuivre des études dans la filière.



TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO.

DURÉE ET RYTHME

- Cycle de formation de 1 an soit 400 heures en centre
- 1 semaine en formation / 2 semaines en entreprise

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

- Evaluations tout au long de la formation et examens blancs
- Suivi en entreprise

PRÉ-REQUIS

- Avoir minimum 16 ans
- Être titulaire d'un premier diplôme (CAP, Bac...) ou justifier d'une expérience professionnelle significative

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant(e) sera capable de :

- Accueillir, conseiller la clientèle
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant
- Mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation et du délai de contractualisation avec l'entreprise
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



MODALITÉS D'OBTENTION

- Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation
- En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans
- Session de remplacement possible conformément au règlement d'examen
- Acquisition possible de blocs de compétences par les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateurs experts des domaines et qualifiés par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, mises en situation professionnelle, travaux pratiques complétés par des cours magistraux en présentiel
- Salles de formation équipées pour une pédagogie active - Plateaux techniques - Environnement Numérique de Travail (ENT)

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du CAP peut exercer son activité dans tous secteurs de la restauration, Café-brasserie, Hôtellerie.

Et peut occuper les emplois suivants :

- Employé(e) de restaurant
- Serveur(euse), barman(aid)
- Employé(e) d'étage

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de Spécialisation
- Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restauration
- Bac professionnel commercialisation et services en restauration

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

- Possibilité d'intégrer une 1ère Bac Pro dès la fin de 1ère année du CAP ou après obtention du diplôme
- Le positionnement effectué par l'Académie Vaucluse Provence peut donner lieu à un aménagement de la formation, en particulier pour les titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur ou de bénéfices issus d'une certification passée

PROGRAMME

Enseignements professionnels

- Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant - RNCP38424BC01
- Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant - RNCP38424BC02
- Travaux pratiques dans les restaurants et l'hôtel d'application
- Ateliers de techniques professionnelles
- Technologie de restaurant
- Sciences appliquées
- Gestion
- Informatique
- Chef d'œuvre

Enseignements généraux

- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique - RNCP38424BC03
- Mathématiques et physique - chimie - RNCP38424BC04
- Éducation physique et sportive - RNCP38424BC05
- Prévention - santé - environnement - RNCP38424BC06
- Langue vivante étrangère - RNCP38424BC07

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé et veille permanente de l'équipe pédagogique
- Mises en situation professionnelle régulières
- Découverte des différents concepts de restauration
- Equipements professionnels
- Accompagnement dans la recherche et dans les relations avec les entreprises
- CFA engagé dans la réussite et l'accompagnement
- 3 médailles d'Or Nationale au Worldskills France en catégorie Service en salle
- 6 médailles d'Or Nationale Meilleur Apprenti de France en catégorie Cuisine
- Diplôme délivré le Ministère de l'Éducation nationale

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **91%**
- Taux d'insertion à 6 mois après l'obtention du diplôme : **90%** en 2025

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

ACADÉMIE
VAUCLUSE • PROVENCE

 CCI VAUCLUSE

