

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT UNE FORMATION ÉTOILÉE !

## Objectif pédagogiques

Le CAP Commercialisation et services en HCR (code RNCP 37554) est un diplôme du ministère de l'Education nationale et de la jeunesse (2023).

Le titulaire de ce CAP est capable de :

- Réaliser des prestations de service en hôtel, café-brasserie, restaurant avec les techniques nécessaires
- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Participer à la gestion des commandes, des livraisons et des stocks
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Développer les approvisionnements et la gestion des déchets
- Réaliser l'information du consommateur et la végétalisation de l'alimentation

## Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans ou 1 an si titulaire d'un diplôme équivalent à un niveau 3 ou 1ère, terminale, Bac ou +.
- 7 mois pour la formation continue.

## Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème.
- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les RQTH (pas de limite d'âge).

## Lieu de la formation

**C** CIFA YONNE · 3, rue Jean Bertin · CS 20189 · 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

## Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Capacité d'adaptation.
- Sens du contact humain.


## Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 840h de formation sur 2 ans, 420h sur 1 an
- Alternance : 12 semaines par an au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

## Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.



**APPRENTISSAGE : 97% réussite et 89% satisfaction**  
**20% poursuite** des études et **80% insertion** professionnelle  
**18.3% d'interruption** de la formation et **92% de présentation** à l'examen  
et **NC% d'insertion** sur le métier visé

## Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique en salle et technologie restaurant, œnologie
- Commercialisation
- Production du service des mets et boissons
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- Gestion

L'apprenti doit réaliser un chef d'oeuvre tout au long de la formation.

Enseignements généraux :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Physique-Chimie, EPS, langue vivante étrangère (anglais), Prévention-santé-environnement (PSE)

Pour les titulaires d'un diplôme d'un niveau 3 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

## Les débouchés et les poursuites d'études

Le secteur de l'hôtellerie restauration est en perpétuelle recherche de personnel qualifié. Le titulaire du CAP n'a donc aucune peine à trouver un emploi. Les métiers à l'issue du CAP services en hôtel, café brasserie restaurant ouvre de grandes perspectives. Ils s'exercent principalement en salle dans les domaines de la restauration traditionnelle ou collective, de l'hôtellerie ou de la brasserie : (chef de rang, commis(e) de restaurant...). Le Bac professionnel commercialisation et services en restaurant constitue une réelle opportunité pour le jeune qui souhaite poursuivre ses études dans la filière.

## Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs championnes de France en service en salle ont été formées au CIFA). Des formateurs expérimentés, professionnels et passionnés.

## L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un restaurant et une brasserie design, ouverts au public, des équipements ultra modernes, une chambre d'hôtel étoilée, des moyens innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques au restaurant.

## Les + du CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café et Restaurant.

- Un métier garant de la gastronomie française et du service à la française, un métier de contact humain
- Un métier «en tension», une formation reconnue et éligible au CPF
- Une formation gratuite et rémunérée en apprentissage
- Un diplôme d'Etat reconnu par tous les professionnels
- Un réelle opportunité d'emploi et une carrière évolutive
- Un réseau régional et national de professionnels
- Une opportunité réelle de travailler à l'étranger
- La possibilité de gérer sa propre entreprise



### Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](https://cifayonne.com) rubrique " les formations " .



Année 2024-2025

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com) •  [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) •   