

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES

## HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

DU RIBÉRACOIS

Code RNCP : 38424

ANNÉE 2024/2025

100% RÉUSSITE EXAMEN

100% DE TAUX DE SATISFACTION

### PRÉ REQUIS

- Avoir entre 15 et 29 ans
- Après une 3ème ou en 2ème années après un CAP dans le même milieu, une 2nd GT un BAC ou une formation métier de bouche
- Pas de limite d'âge pour les personnes reconnues travailleur handicapé.

### INSCRIPTION

L'inscription ne sera effective qu'à partir de l'entretien individuel en présentiel. Suite à cet entretien, nous vous informerons des démarches à suivre pour trouver une entreprise et la signature d'un contrat d'apprentissage.

### MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

**Statut :** Niveau 3 - Certification : Ministère chargé de l'Éducation Nationale. Formation par apprentissage,

**Délai d'accès :** Entrée possible toute l'année, délai de 8 jours environ après entretien initial en présentiel, dans la limite des places disponibles (12 maximum).

Positionnement pédagogique en début de formation.

### OBJECTIFS

- Organiser le service en hôtel, café, brasserie et restaurant
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités
- Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations



### DURÉE

**Durée de la formation :**

2 ans – 840 H pour les deux ans en présentiel

**Nombre de semaines :**

13 semaines/an.

### COÛT DE LA FORMATION

**Contrat en apprentissage :** prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO pris en charge par l'employeur.

**Stagiaires de la formation professionnelle :** prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis. Coût de la formation à partir de 6642€

Nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/referentiels-et-bases-de-donnees/>

- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

### EN ENTREPRISE

Une **formation en apprentissage** qui associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA ; l'apprenti est salarié(e) de l'entreprise ; la rémunération est en fonction de l'âge et de l'année de formation.

**MFR du Ribéracois**

4 route de la Gare 24600 Siorac-de-Ribérac

05.53.91.94.94. [cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr](mailto:cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr)



[www.mfr-riberacois.com](http://www.mfr-riberacois.com)



# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES

## HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Enseignement général :

- Français, Histoire - Géographie, Éducation civique (coeff. 3)
- Mathématiques, Physique-Chimie (coeff.2)
- Prévention, santé, environnement (coeff.1)
- Anglais (coeff. 1)
- Éducation physique et sportive (coeff.1)

#### Modalité d'évaluation :

- Évaluations formatives et sommatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales en épreuves ponctuelles en fin de parcours

#### Bloc de compétences :

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve. Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

### SUITE DU PARCOURS

- Bac Pro Cuisine/CSR
- BP Arts du service et commercialisation en restaurations, Barman, Sommelier, Gouvernante,
- MC Employé Barman, Sommelierie

### DÉBOUCHÉS

- Tous secteurs de la restauration, Café-brasserie, Hôtellerie Employé de restaurant
- Serveur, barman
- Employé d'étage

Le cfa informe de la mise à disposition des indicateurs sur le site de diffusion  
<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

### NOS PLUS

- **Accompagnement** et **suivi** dans la recherche d'un contrat d'apprentissage
- Journée de **cohésion**
- **Voyage pédagogique** en 2ème année
- **Centre d'hébergement** sur site avec **service de restauration**
- Mise en situation professionnelle au **restaurant d'application** « Les Quais »
- Montée en compétence : préparation possible au concours du **Meilleur Apprenti de France**
- **Prestations extérieures** sur le territoire
- Français Langue **Étrangère** (en fonction de la demande et du financement).
- Accompagnement et **suivi individualisé** au CFA et en entreprise.

Formateurs responsables : Vincent LAVAL et Isabelle ROBERTY

Mise à jour JUILLET 2025

