



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-ET-MARNE

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURATION

RNCP niveau 3



**AISANCE  
RELATIONNELLE**



**APTITUDES  
PHYSIQUES**



**VENTE  
COMMERCE**



**TRAVAILLER EN  
ÉQUIPE**

## Où la formation est-elle proposée ?

IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance			●
Formation continue			●

## Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être agé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être agé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

## Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café, brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Contribuer à la commercialisation des prestations.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

## Programme

Le CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restauration est composé de 7 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 31096](#)

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, services et commercialisation en HCR
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante
- Unité facultative : Langue vivante

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- **\*Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

# Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web [www.cma77.fr](http://www.cma77.fr)
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web [www.cfa77.fr](http://www.cfa77.fr)
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

# Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
  - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
  - Etude de cas
  - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

# Poursuite de formation

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

- BAC Pro Commercialisation et services en restauration

# Perspective professionnelle

- Barman
- Employé de restaurant
- Garçon de café
- Vallet de chambre

**Vous avez une question ?  
Nos conseillers sont là pour vous  
répondre !**

**EN APPRENTISSAGE  
(CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION) :**

@ : [cad@cma77.fr](mailto:cad@cma77.fr)  
Tél. : 01 64 79 26 60

**FORMATION CONTINUE :**

@ : [formation.continue@cma77.fr](mailto:formation.continue@cma77.fr)  
Tél. : 01 64 79 27 08 / 01 64 79 27 09

**IMA du Pays de Montereau**  
Château de Courbeton  
77130 St-Germain-Laval

## DURÉE ET HORAIRES

- CAP en 1 an : **420h**  
*Nous contacter préalablement*
- CAP en 2 ans : **840h**  
(hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

## TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise en charge par l'OPCO). La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti. \*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge). **Code CPF : 239259**



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

**Retrouvez-nous sur**



**WWW.CMA77.FR**

**WWW.CFA77.FR**



version 09/2021