

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Diplôme de niveau 3 reconnu par l'État

Quels sont les objectifs du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ?

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant s'occupe principalement de l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

Sous l'autorité hiérarchique, il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il maîtrise les techniques des arts de la table et du service. Il contribue à la commercialisation des prestations, il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.



Il peut être amené à s'occuper des préparations comme : le découpage, le flambage, la réalisation des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).



TARIF

Formation financée par l'OPCO de votre employeur



RYTHME

Alternance 15j /15j



DURÉE

2 ans
Rentrée en septembre



ADMISSION

Résultats scolaires et entretien
Frais de restauration : 800€
Frais de dossier : 100€



PUBLIC

Tout public



EXAMEN

Épreuves pratiques
Épreuves écrites



PRÉREQUIS

Niveau 3ème



MÉTIERS VISÉS

Commis de salle
Barman

Matières étudiées

- Travaux pratique hébergement et service (épreuve pratique)
- Technologie professionnelle (épreuve écrite)
- Gestion (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques et sciences physiques (épreuve écrite)
- Anglais (épreuve orale et écrite)
- Éducation Physique et Sportive (épreuve pratique)
- Prévention santé environnement (épreuve écrite)
- Chef d'œuvre (épreuve orale)
- Sciences appliquées (épreuve écrite)

Débouchés et évolutions

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant est amené à exercer un emploi dans les secteurs suivant : la restauration, les cafés-brasseries et l'hôtellerie.

Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités.

Suite de parcours : BAC Pro CSR
MC Barman

Rémunération de l'apprenti (selon contrat choisi)

Rémunération*	De 16 à 17 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans	à partir de 26 ans
Contrat d'apprentissage	27% SMIC	43% SMIC	53% SMIC	100% SMIC
Contrat de professionnalisation	55% SMIC	55% SMIC	70% SMIC	100% SMIC

* Valable pour la 1ère année d'exécution du contrat

TAUX DE RÉUSSITE
2022 **100%**

