

CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau

LE + DE LA FORMATION

Des apprentissages en situation réelle avec des prestations destinées à une clientèle extérieure (restaurant d'application).

Les apprenants sont accompagnés par une équipe expérimentée
Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
Pour connaître tous les indicateurs du CFA académique, consultez le site inserJeunes [http s://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://s://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil)

DUREE

Durée de formation : 800 heures
Durée en entreprise : 2414 heures
Durée hebdomadaire moyenne : 35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 01/09/2026 au 30/06/2028.

LIEUX DE FORMATION

CFA
Lycée du Gué à Tresnes
Domaine du Gué à Tresnes
77440 Congis-sur-Thérouanne

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 64 35 54 85
cfa-academique@ac-creteil.fr
Référént handicap :
Ida CAKPOSSA
[Consulter notre Politique Handicap](#)

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
[Voir nos conditions générales de ventes](#)

FINANCEMENTS

OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle " commercialisation et services en hôtel-café-restaurant " occupe un poste dans le secteur des hôtels, cafés-brasseries, restaurants.

Sous l'autorité hiérarchique :

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

PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.

Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.

Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 02/03/2026 au 10/07/2026 au Lycée du Gué à Tresnes à Congis-sur-Thérouanne.

Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.

En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :

Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - restaurant d'application) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat. Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

CONTENUS

- ▶ Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
- ▶ Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- ▶ Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- ▶ Mathématiques et physique-chimie
- ▶ Éducation physique et sportive
- ▶ Prévention-santé-environnement
- ▶ Langue vivante étrangère

MODALITES D'EVALUATION

- ▶ Tout au long du parcours : Contrôle en cours de formation

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 21/12/2023
- ▶ Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
- ▶ Diplôme CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant niveau : 3

Type de financement :

Contrat d'apprentissage

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

CODES

NSF : 334

RNCP : 38424

Formacode : 42757

Code Rome : G1801

Débouchés professionnels:

- Commis de restaurant

- Chef(fe) de rang

- Maître d'hôtel

- Serveur/serveuse en brasserie

Suite des parcours :

BP Arts du service et commercialisation en restauration

CAP Cuisine

CS employé barman

Bac pro commercialisation et services en restauration