

## CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT - EREA /LEA

### PUBLIC VISÉ

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

### LE + DE LA FORMATION

La diversification des stratégies pédagogiques mises en œuvre, l'adaptation des enseignements (différenciation, individualisation, soutien) constituent des caractéristiques de l'EREA /LEA. Les apprenants sont accompagnés par une équipe expérimentée  
Prise en charge totale dans le cadre d'un contrat d'apprentissage  
Nos résultats sont disponibles à votre demande

### 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  
LEA Léopold Bellan  
Domaine Ange Gardien D603  
77260 Chamigny

### CONTACT

CFA  
Amal DOUJA  
Tél : 01 57 02 67 74  
cfa-academique@ac-creteil.fr  
Réfèrent handicap :  
Ida CAKPOSSA

Consulter notre Politique Handicap

### TARIFS

Nous consulter  
Organisme non soumis à la TVA.  
Voir nos conditions générales de ventes

### FINANCEMENTS

Type de financement :  
OPCO - Contrat d'apprentissage

### 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).

Entrée en terminale : Avoir suivi une classe de Première CAP CSHCR

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Formation accessible aux élèves orienté en Établissement Régional d'Enseignement Adaptées (EREA) - Lycée d'Enseignement Adapté (LEA).

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

Proposé prioritairement dans le cadre de la mixité des parcours (places restantes après affectation scolaire ou possibilité de passage au statut d'apprenti durant la formation)

Inscriptions du 02/03/2026 au 10/07/2026 au LEA Léopold Bellan à Chamigny.

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](mailto: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) à l'EREA / LEA 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 - EREA /LEA

## CODES

NSF : 334

RNCP : 38424

Formacode : 42757

Code Rome : G1801

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

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