

HÔTELLERIE RESTAURATION

CAP Commercialisation et Services en Hôtel / Café / Restaurant

- Diplôme de niveau européen 3 délivré par le ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
- CAP
- RNCP 38424
- Date d'enregistrement à la certification : 15 / 11 / 2023

Voie d'accès

Alternance

PUBLIC

- À partir de 15 ans sous conditions et jusqu'à 29 ans révolus pour les contrats en apprentissage
- Sans conditions d'âge pour les personnes en situation de handicap et pour les porteurs de projet de création d'entreprise

PRÉ-REQUIS

Sans condition de diplôme

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Candidater en ligne
- Se présenter et satisfaire à l'entretien de motivation
- Rentrée prévue en septembre / octobre

OBJECTIFS

- 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 mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.
- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Prendre en compte les spécificités de la clientèle (santé, régimes, choix de consommation, handicap...)
- Appliquer les gestes éco-responsables dans le respect du développement durable

TARIFS

- Contrat d'Apprentissage & Professionnalisation : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO / l'entreprise
- Autre situation : Nous consulter

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Garçon/serveuse de café
- Employé(e) de restaurant
- Personnel polyvalent en restauration
- Serveur

POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Restauration
- BAC PROFESSIONNEL Cuisine
- CAP cuisine en 1 an
- BP Arts du service et commercialisation en restauration

PASSERELLES

- Possibilité d'admission parallèle : se rapprocher du service Inscription

DURÉE

- 800 heures / 24 mois
- Alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise

Contact

→ Christine DANSAC
contact@campus120.cci.fr
-05 49 37 44 96

Lieu de formation

Site de Poitiers - CCI de la Vienne
- Campus 120 - 120 Rue du
Porteau 86000 Poitiers

Inscription





**Taux de réussite en
2025**

85,7 %



**Taux de satisfaction
en 2025**

95 %



**Nombre d'apprentis
2024 / 2025**

48

D'autres indicateurs sur :
www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

PROGRAMME & CONTENU

Enseignement Général

- Mathématiques
- Français, Histoire-Géographie, Education civique
- Education physique et sportive
- Langue vivante étrangère (anglais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention santé environnement

Pôle 1 – Organisation des prestations en HCR

- Participer à l'approvisionnement et stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations

Pôle 2 – Accueil, commercialisation et services en HCR

- Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation
- Préparer les prestations : entretenir une chambre, appliquer les procédures, effectuer la mise en place des locaux, dresser des buffets, réaliser des préparations, réaliser les prestations et en assurer le suivi, assurer les prestations d'hôtellerie, room-service, mettre en œuvre les techniques de préparation et de service, réapprovisionner le bar, participer à la facturation et aux encaissements
- Communiquer dans un contexte professionnel : adapter sa tenue et son attitude, communiquer avec les clients et les tiers, rendre compte de son activité à son responsable

MÉTHODES & MOYENS MOBILISÉS

- Plateaux techniques de mises en situation professionnelles avec Restaurant Pédagogique et Hôtel d'Application
- Possibilité de participer à des concours de renom
- Cours et cas pratiques
- Approches pédagogiques par le jeu
- Salles informatiques et Centre de ressources
- Accompagnement personnalisé

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Deux évaluations à minima par semestre et par matière adaptées au type d'épreuve préparée (oral, écrit, étude de cas, mise en pratique)
- Entraînement à l'examen
- Examen blanc
- Examen terminal en mode ponctuel
- Visites pédagogiques en entreprise



Cofinancé par
l'Union européenne



www.campus120.fr



Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : referent-handicap@campus120.cci.fr

- Une expérience de +45ans dans la formation et un réseau riche de +1000 entreprises partenaires
- Un accompagnement dans vos recherches d'entreprises
- Des salles de cours équipées selon les spécialités : laboratoire, cuisine, restaurant, bar, boutique...
- Un site convivial de 6 hectares, avec parking, gymnase, hébergement, restauration

**CAMPUS 120 Poitiers,
CCI de la Vienne & Campus 120
Z.I.République – 120 rue du Porteau
86000 – POITIERS**