

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES HOTEL-CAFE-RESTAURANT en formation continue (10 mois)

*Parole d'apprenti : " Servir avec plaisir et sourire "*

www.cfmnda.fr  
Renseignement : stoerkelc@cfmnda.fr  
Administratif et suivi : fc@cfmnda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME  
04 75 61 69 55



Mis à jour le 12/12/25

## PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion. Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP .

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

## COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 660,50 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année RNCP

38424

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

## MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements des secteurs hôtellerie, café-brasseries, restauration.

Sous l'autorité d'un responsable, il :

- contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- réalise des prestations de services
- réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant
- met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités
- contribue à la commercialisation des prestations
- respecte les procédures d'hygiène et sécurité
- respecte les usages de l'établissement d'exercice

Sa pratique professionnelle respecte la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durable.

Il exerce son activité dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

Les activités visées sont :

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, commercialisation et services en HCR

## MATIERES ENSEIGNEES

### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique professionnelle
- Technologie appliquée

### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Commercialisation, communication, relation client
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

### MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Arts appliqués

## POURSUITES DE FORMATION

- BP Arts du service et Commercialisation en Restauration (possible au CFA)
- CS Employé barman
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

**Le titulaire du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant peut exercer son activité en :**

- Tous secteurs de la restauration (traditionnelle, gastronomique, thématique...) / café-brasserie / hôtellerie
- Résidence médicalisée et maison de retraite, maison de santé et bien-être
- Village de vacances, parc de loisirs, hôtellerie de plein air
- Restauration embarquée (terre, mer, air)

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmدا. fr](http://www.cfmدا. fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

**04 75 61 69 55**

stoerkelc@cfmda.fr

### SUIVEZ-NOUS !



[www.cfmدا. fr](http://www.cfmدا. fr)

**Qualiopi**  
processus certifié

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile