COMMERCE

CAP CS HCR Commercialisation des services en hôtel-café-restaurant (en alternance)
Sous statut apprenti ou de contrat de professionnalisation

Mise à jour le : 28.07.2026 Par AA - Taux de réussite 2026 : pas de candidat

RNCP38424, certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse, enregistré le 01.09.2024, date d'échéance : 31.08.2028

OBJECTIF :

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation client
- Participer à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
- Préparer des prestations dans une démarche écoresponsable
- Réaliser et suivre des prestations dans une démarche écoresponsable
- Communiquer dans un contexte professionne

PUBLIC :

Tout public
«Centre de formation accessible au public en situation de handicap»

PRÉ-REQUIS :

Aucun pré requis

DÉLAIS D'ACCÈS :

L'entrée en formation se fait dans la période de début septembre à fin décembre, afin de conserver une durée de formation standard.
Le début des cours pour les premières années a habituellement lieu début septembre
La date de début de formation peut précéder la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois ; dans ce cas, le CFA assistera l'apprenant dans la recherche d'un employeur
A contrario, l'entrée en formation peut être postérieure à la signature du contrat dans la limite d'une durée de 3 mois, c'est le cas généralement quand le contrat est signé en juin, juillet et août

DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org

MODALITÉS D'ACCÈS :

Processus d'inscription à l'action
Prise de rendez-vous par mail ou via appel téléphonique, prise en compte de la candidature. Votre formation pourra commencer après signature du contrat d'apprentissage

PARCOURS PASSERELLE :

https://www.onisep.fr/ressources/univers-formation/formations/lycees/cap-commercialisation-et-services-en-hotel-cafe-restaurant

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/

LIEU DE FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat, 66000 Perpignan

TARIF :

Aucun frais de scolarité
Financé par les OPCO

FORMATEUR :

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions

DURÉE DE LA FORMATION :

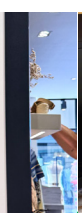
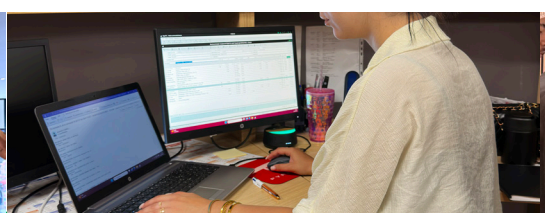
816 heures sur 2 ans (parcours adapté en fonction du profil)

MÉTHODOLOGIE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours théorique et pratique en salle de cours et ateliers professionnels

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Évaluation tout au long de la formation
- Passage d'examen sous forme ponctuelle.
- Examen terminal sous forme d'étude de cas, examen écrit, orale et évaluation professionnelle en mise en situation pratique
- Validation du diplôme : totale et/ou partielle


Programme de la formation

Notre programme de préparation suit le référentiel de l'Éducation nationale

DOMAINE PROFESSIONEL • PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Bloc 1 . Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

Bloc 2. Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel

Bloc 3 . Prévention Santé Environnement (PSE)

- Préparation à l'épreuve de Prévention Santé Environnement (PSE)

DOMAINES GENERAUX

- Expression française
- Histoire géographie / EMC
- Mathématiques / Sc Physiques
- Langue vivante étrangère

Si vous avez déjà passé un CAP, un BEP ou tout autre diplôme de niveau supérieur, vous êtes dispensé des matières générales et de l'anglais si le diplôme obtenu comporte une épreuve obligatoire d'anglais.

