

CAP Commercialisation et service en hôtel et café restaurant **RNCP38424**

Formacodes 42788 (Service réception) 42757 (Service salle) 42786 (Service étage) | Code Rome G1502 / G1803 / G1603



Dates : du 28/09/2026 au 25/05/2027
Lieu : 26 rue du Marais 93100 Montreuil

Rythme : mixte (en centre et à distance)
Effectif : 15 apprenants par session

Nombre d'heures : 1222h au total
 662h en centre et 560h en entreprise
Horaires : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00

Inscription : du 15/07/2026 au 14/09/2026
 Envoyez votre CV à
recrutement@ressourcesformation.fr

Vous êtes en situation de handicap ? Pour toute demande d'accompagnement ou d'aménagement veuillez contacter notre **Référent handicap** :
contact@ressourcesformation.fr

**PRÉREQUIS - PUBLIC - OBJECTIFS****Pré requis**

- Avoir un niveau A2 minimum en français.
- Avoir suivi un parcours d'accès à la qualification aux métiers de l'hôtellerie restauration ou avoir une appétence pour les métiers de l'hôtellerie restauration.
- Avoir une bonne condition physique et une bonne résistance au stress.

Public : Demandeurs d'emploi Franciliens.

Objectifs

A l'issue de la formation, l'apprenant sera en mesure de contribuer au confort et au bien-être de la clientèle en restauration, café, brasserie ou hôtellerie.

**MÉTHODES D'ÉVALUATION**

Avant la formation : participer à une réunion d'information, passer un test écrit de positionnement et un entretien de motivation.

Pendant la formation : exercices, mises en situation, évaluation continue dans chaque matière, contrôle en cours de formation.

Après la formation : évaluation devant un jury professionnel (possibilité de valider un ou des blocs de compétences) et évaluation de la satisfaction client.

**PÉDAGOGIE****Méthodes pédagogiques**

Mises en situation professionnelle (plateau technique), accompagnement à la recherche d'entreprise, retours d'expériences autour du vécu en entreprise, projets de groupe.

Formateur

Professionnel du secteur et formateur confirmé dans les métiers de l'hôtellerie restauration.

**PROGRAMME**

BC01 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

BC02 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique

BC04 - Mathématiques et physique - chimie

BC05 - Éducation physique et sportive

BC06 - Prévention - santé - environnement

BC07 - Langue vivante étrangère

Période de stage en entreprise.

**VALIDATION - DÉBOUCHÉS**

Libellé de la certification : CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Niveau de sortie : niveau 3 (CAP/BEP)

RNCP38722 : valable du 01/09/2024 au 31/08/2029

Débouchés : Employé de restaurant, Serveur, barman, Employé d'étage.

Poursuite d'études :

- Bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration en 2 ans (niveau 4)
- Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration (niveau 4)
- Mention complémentaire (MC) de spécialisation (niveau 4)
- Certificat de spécialisation (CS) dans les domaines de l'hôtellerie et la restauration (niveau 3)

**TARIF**

Demands d'emploi : formation conventionnée, gratuite et rémunérée financée par le Conseil Régional d'Ile-de-France.

Salariés : 7944 € Net de Taxes

**NOS CHIFFRES**

Les statistiques d'insertion et d'emploi seront disponibles à l'issue du parcours.