

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant

Niveau 3 - RNCP 38424 – FICHE PUBLIÉE LE 21/12/2023

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

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



CFMIH 54
24, rue Henri Bazin
54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40

OBJECTIFS ET CONTEXTE DE LA CERTIFICATION :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration. Sous l'autorité d'un responsable :

- 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,
- il réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant,
- il met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités,
- il contribue à la commercialisation des prestations,
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- il respecte les usages de l'établissement d'exercice.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

PUBLIC CONCERNÉ

Apprentis, salariés, demandeurs d'emploi...

PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension écrite et orale de la langue française.

- CAP en 2 ans : Niveau 3^{ème}
- CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou PLUS

Un test de positionnement doit être effectué pour évaluer les connaissances du métier.

Durée de la formation adaptée en fonction des diplômes déjà obtenus.

DURÉE ET ALTERNANCE

Environ 400 heures par an au CFA

Exemple :

- 12 semaines au CFA
- 40 semaines en entreprise (y compris congés payés)

Accès à la formation toute l'année

COMMENT TROUVER UNE ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Démarchez les entreprises,
- Liste à disposition au CFMIH 54 et possibilité d'accompagnement personnalisé,
- Réseaux sociaux,
- Annonces dans la presse,
- Les services de France Travail, les missions locales, les CIO...

INSCRIPTION

- La première démarche est de trouver une entreprise d'accueil.
- La personne, son représentant légal, s'il est mineur, et l'employeur signent un contrat, d'une durée de 2 ans.
- Dès réception du contrat au CFMIH 54 l'inscription sera prise en compte.

LES MODALITES D'ACCÈS

En contrat d'apprentissage : [pour obtenir le cerfa cliquer ici](#)

- Pour devenir apprenti, il faut être âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat ;
- Les jeunes qui atteignent l'âge de 15 ans avant le terme de l'année civile peuvent s'inscrire, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un CFA conventionné avec un lycée ou un collège.

Dans certains cas définis par le législateur, l'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- Les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu dans le cadre de contrats d'apprentissage successifs ;
- Les apprentis qui ont échoué à l'obtention du diplôme ou du titre professionnel visé et qui ont conclu un nouveau contrat avec un autre employeur afin de se présenter de nouveau à l'examen ;
- Les travailleurs handicapés ;
- Les sportifs de haut niveau ;
- Les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise, projet réalisable via l'obtention du titre ou diplôme préparé en apprentissage ;
- Les apprentis qui ont eu leur contrat d'apprentissage rompu de manière anticipée pour une cause indépendante de leur volonté ou pour leur inaptitude médicale.

En contrat de professionnalisation : [pour obtenir le cerfa cliquer ici](#)

- Les personnes inscrites depuis plus d'un an sur la liste des demandeurs d'emploi,
- Les personnes bénéficiaires de minima sociaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours (en présentiel).
 - **Le CFA travaille avec des licences numériques éditées par les Éditions Nathan et BPI.**
 - **Cela nécessite d'être en possession d'un ordinateur portable.**
- Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques.

➤ Règlement intérieur : [pour l'obtenir cliquer ici](#)

➤ Charte d'engagement : [pour l'obtenir cliquer ici](#)

DISCIPLINES ENSEIGNÉES

Domaine professionnel

- Travaux pratiques
- Technologie
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Prévention Santé et Environnement (PSE)

Domaine général

- Français et Histoire – géographie enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique – chimie
- Langue vivante étrangère (Anglais)
- Éducation physique et sportive

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- RNCP38424BC01** - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
- RNCP38424BC02** - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- RNCP38424BC03** - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- RNCP38424BC04** - Mathématiques et physique - chimie
- RNCP38424BC05** - Éducation physique et sportive
- RNCP38424BC06** - Prévention - santé – environnement
- RNCP38424BC07** - Langue vivante étrangère
- RNCP38424BC08** - Langue vivante (facultatif)
- RNCP38424BC09** - Mobilité (facultatif)

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Évaluations écrites, pratiques et orales en CCF ou en contrôle continu et bulletins semestriels.
- Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Employé de restaurant
- Serveur, barman
- Employé d'étage

POURSUITE D'ÉTUDES ENVISAGEABLE

- Brevet professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration.
- CAP Cuisine.
- Certificat de Qualification Professionnelle Employé(e) d'étages (C.Q.P.) délivré par la CPNE/IH

**Taux de présent
Session 2025**

79 %

**Taux de réussite
Session 2025**

90 %

**Taux de satisfaction
Session 2025**

93 %

CONTACT



Notre référente handicap, Madame ZORNER - Directrice, est à votre écoute pour toutes questions relatives à l'accessibilité de nos formations.

CFMIH 54 – 24, rue Henri Bazin 54000 NANCY
Tél. : 03.83.35.97.40 – Email : cfmih.cfa@cfmih54.fr

Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi : de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30 et le vendredi : de 09h00 à 12h00.

Bus : Ligne T1 – arrêt Deux Rives - O. de Gouge