



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 3

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 31096

Eligible au CPF

### LES + DE LA FORMATION



Un CFA  
à taille humaine



Pôle pédagogique  
renforcé



Formation SST pour  
tous les apprenants



Semaines de Prévention  
Santé Sécurité



Actions de  
Mobilité Européenne



Une association pour les  
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement  
aux concours

### LES CONDITIONS D'ADMISSION

#### Modalités d'entrée :

Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

#### Tarif :

Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

**Tests de positionnement** pour adapter les parcours, pour orienter vers le Pôle Pédagogique Renforcé

**Prérequis** : Sans niveau spécifique

### LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

#### Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant occupe un poste dans le secteur des Hôtels, Café-Brasserie, restaurant. Sous l'autorité hiérarchique, 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, met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité et il contribue à la commercialisation des prestations en français et langue étrangère. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement. Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

#### Aptitudes visées :

Avoir une bonne présentation, le sens de l'organisation et du travail en équipe, être autonome, faire preuve de maîtrise de soi

#### Compétences à acquérir :

Deux pôles de compétences :

##### Organisation des prestations en HCR

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

##### Accueil, commercialisation et services en HCR

- 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 et en respectant les usages de la profession

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,  
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,  
VOTRE AVENIR !

## LE PARCOURS DE FORMATION

**Type de parcours :** Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

**Durée :** 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

**Contenu de formation par semaine de 35 heures :**

**Domaine professionnel :** Travaux pratiques au local bar, au restaurant d'application et à l'office (7h), Atelier expérimental (3h), Savoirs associés (Culture professionnelle HCR (3h), Gestion (2h), Sciences appliquées (2h)), Chef-d'œuvre (1h), Alternance (1h)

**Domaine général :** Français (3h), Histoire-géographie et Enseignement Moral et Civique (2h), Mathématiques (3h), Physique-Chimie (2h), Prévention-Santé-Environnement (2h), Education Physique et Sportive (2h), Anglais (2h)

**Méthodes mobilisées :**

**Modalités pédagogiques :** Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

**Matériels pédagogiques :**

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant (14 postes de travail individuels) :
- *Local Bar et Restaurant :* stand à vin, verres, couverts, assiettes, ménages, dessous de carafe, tasses à café et à thé, soucoupes, seaux à glace, linge (nappes, serviettes, napperon, ...), numéros de table, décorations de table, porte-menus
- *Local Office :* planches à découper, corbeilles à pain, carafes d'eau, verrines et planches tapas, platerie, réfrigérateur à fromages
- Matériel partagé :
- *Local Bar :* salon d'accueil, machine à glaçon, machine à café, réfrigérateur, moulin à café, tireuse à bière, théières, pot à lait, sucrier, planche à découper, plateau de service, nécessaire à cocktail, vasque à champagne, carafe à décanter, panier à vin
- *Local Restaurant :* tables, chaises, consoles, guéridons, plaques à accumulation, réchauds, voiture à fromages, chariots
- *Local office :* lave-vaisselle, plonge, four, micro-ondes, chauffe assiettes, poêlons à flamber, vitrine réfrigérée, cave du jour, coupe pain
- *Hygiène :* lave-main, balai, balai brosse, aspirateur, raclettes, serpillères, seaux doubles, nécessaire entretien (lavettes, lingettes...)

**Équipement :** Tenue professionnelle et matériel individuel financés par l'OPCO, maximum 500€

**Document remis aux apprenants :** Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

**Méthodes d'évaluation :** Examen ponctuel en fin de 2<sup>e</sup> année

## L'APRES-FORMATION

**Taux de réussite :** 83.3 % en 2022

**Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :**

Niveau 3 : autre CAP (production et service en restauration, cuisine, employé polyvalent du commerce, ...)

Niveau 4 : Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration (2 ans)

**Poursuite de formation dans un autre établissement :**

Niveau 3 : Mention complémentaire Sommellerie, CAP Crémier fromager

**Débouchés :** Possibilité de travailler dans tous les secteurs de la restauration et dans les secteurs connexes (résidence médicalisée, village de vacances, restauration embranchée, parc de loisirs, hôtellerie de plein air) en France ou à l'étranger. Après une expérience professionnelle, le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant pourra progressivement assumer des responsabilités.

Date de la dernière mise à jour des informations : 16 novembre 2022



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

**Accueil du public :**

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30  
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - [info@cfacm36.fr](mailto:info@cfacm36.fr)  
[www.cfacm36.fr](http://www.cfacm36.fr) - [f cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy  
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

### INFOS PRATIQUES

- Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare
- Bus de ville (gratuit) - Ligne 4
- Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)
- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Realisation graphique COMBAWA