

# CAP Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant.

Mis à jour le 13 mai 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Être âgé de 16 ans (15ans révolus si sortant de 3ème) et moins de 30 ans.

Il n'y a pas de prérequis particulier pour intégrer le CAP commercialisation et services en HCR.

En fonction du cursus antérieur, la formation peut être aménagée (dispenses de cours /durée)

## Public visé

Jeunes âgé de 16 à 29 ans

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Validation

L'obtention du CAP vous permettra d'obtenir un diplôme de niveau 3.

## Modalités d'évaluation

CCF (contrôles en cours de formation) pour l'ensemble des disciplines, répartis tout au long des 2 années de formation.

## Entrée-sortie permanente

Non

RNCP 38424 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/> – 31/08/2029

## Objectifs professionnels

Accueillir, commercialiser et assurer les services en Hôtels, cafés ou restaurants

## Contenu

2 Journées professionnelles se déroulant dans le cadre du restaurant pédagogique et du plateau technique de l'hébergement pour :

- Réceptionner contrôler et stocker les marchandises
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- PSE (Prévention-Santé-Environnement) + Sciences Appliquées + Gestion Appliquée au domaine professionnel

**Enseignement général** : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, Langues vivantes 1+2, Éducation physique et sportive, Arts appliqués

## Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre, complétée par des périodes de formation en entreprises. Ce qui correspond à 800 H de formation réparties sur 2 ans (12 semaines en centre par an)

Si nécessaire, un suivi individualisé pourra être mis en place, afin de garantir le bon déroulement de la formation.

## Profil des intervenants

Formateurs professionnels du métier et formateurs du GRETA-CFA Lorraine Est.

## Les plus

### Taux de satisfaction

82.5 % de Satisfaction en 2024

### Réussite aux Examens

100 % de réussite en 2024

### Insertion professionnelle

20 % d'accès à l'emploi visé,  
20 % d'insertion autre emploi,  
60 % de poursuite d'études.

### Taux d'abandon

9.09 % d'abandon

# CAP Commercialisation et service en hôtel-café-restaurant.

## Recommandation

75 % de recommandation

## Durée

Durée du contrat : 2 ans

## Délais et modalités d'accès

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnels de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Un référent, expert en apprentissage, est en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre sa formation en Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration, ou Brevet professionnel Barman

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Est
- 11 rue Jean-Baptiste Dumaire BP 61165  
57215 SARREGUEMINES Cedex
- greta-lorraine-est@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 98 96 00