CAP Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant

Mis à jour le 3 juillet 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Formation accessible en sortant de troisième.

Public visé

Toute personne souhaitant se former dans le domaine de l'hôtellerie - restauration

Rythme

Temps plein

Durée en centre

700 heures

Durée en entreprise

14 semaines

Validation

– Diplôme de l'Education Nationale Niveau 3 CAP CSHCR
– Certificat de réalisation et de compétences acquises

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

– Epreuves écrites ponctuelles
– Epreuves en CCF (Contrôles en Cours de Formation)

Entrée-sortie permanente

Non

Code RNCP/RS : 38424

Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP CSHCR assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.
Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et internationale.
Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Contenu

? Organiser les prestations en hôtel – café – restaurant
? Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel – café – restaurant
? Français
? Histoire, géographie et enseignement morale et civique
? Mathématiques et physique – chimie
? Prévention – santé – environnement
? Langue vivante étrangère

Modalités pédagogiques

– Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.
– Formations en présentiel sur les plateaux techniques de l'UFA
– Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé

Profil des intervenants

– Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
– Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

Les plus

Taux de satisfaction :
99 %

Réussite aux examens :
88 %

Insertion professionnelle :
72 %

Indicateurs de performance de notre organisme (toutes formations continues confondues)

Durée

CAP Commercialisation et Services en Hôtel – Café – Restaurant

Durée en centre : entre 450 et 700 heures en fonction du profil

Délais et modalités d'accès

Se rapprocher prioritairement de son conseiller emploi (France Travail, Mission Locale, Cap Emploi)

Recrutement : réunions d'informations collectives suivies d'un entretien individuel :
– Admission après entretien et positionnement
– Possibilité de se restaurer au sein de l'établissement durant la formation au tarif en vigueur

Le délai d'accès à la formation est fixé à 2 mois minimum jusqu'au démarrage de l'action (sauf contraintes organisationnelles, disponibilités ou modalités de financement).

Financements possibles

Multi financement

Poursuite de parcours

En termes d'emploi : barman, chef de rang, commis de cuisine, employé de restaurant, employé polyvalent de restauration rapide, serveur en restauration, femme de chambre / valet de chambre
En termes de formations pouvant être en continuité de ce parcours :
– Bac Pro Commercialisation et services en restauration
– Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation
– BP Barman
– CS Sommellerie
– BP Sommellerie

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 Nord
- rue Monseigneur Pelt BP 55130
  57074 METZ
- greta-lorraine-nord@ac-nancy-metz.fr
- 03 87 76 40 31
- SIRET : 19570057000037