

# CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

Mis à jour le 14 avril 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)  
Sans condition d'âge pour les personnes : reconnues travailleur handicapé, ayant un projet de création ou reprise d'entreprise nécessitant le diplôme, sur la liste des sportifs de haut niveau

## Public visé

Public éligible à la signature d'un contrat d'apprentissage

## Rythme

Alternance

## Durée en centre

800 heures

## Validation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant Niveau 3  
Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences : non

## Modalités d'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles  
Epreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

## Entrée-sortie permanente

Oui

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

## Objectifs professionnels

Le titulaire du CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » exerce dans l'hôtellerie, la restauration et les cafés-brasseries. Sous la responsabilité d'un encadrant, il accueille et sert une clientèle diversifiée, réalise des prestations et préparations, applique les techniques professionnelles, contribue à la commercialisation et respecte les règles d'hygiène, de sécurité et les usages de l'établissement.

Son activité s'inscrit dans une démarche de qualité de service, de respect de la diversité, de durabilité et d'inclusion. Il travaille en équipe dans un contexte professionnel marqué par l'évolution technologique, la concurrence accrue, les exigences réglementaires et la demande de consommateurs informés recherchant une relation personnalisée.

Il doit maîtriser les outils numériques, assurer une veille professionnelle et intégrer les enjeux d'équité, de santé, d'accessibilité et de développement durable dans ses pratiques.

## Contenu

Bloc de compétences 01 – Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

Bloc de compétences 02 – Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

Bloc de compétences 03 – Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique

Bloc de compétences 04 – Mathématiques et physique – chimie

Bloc de compétences 05 – Éducation physique et sportive

Bloc de compétences 06 – Prévention – santé – environnement

Bloc de compétences 07 – Langue vivante étrangère

Bloc de compétences 08 – Langue vivante (facultatif)

Bloc de compétences 09 – Mobilité (facultatif)

## 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.

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

64 %

# CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant

## Réussite aux examens

0 %

## Insertion professionnelle

Retrouvez les indicateurs nationaux de l'apprentissage sur [inserjeunes.education.gouv.fr](http://inserjeunes.education.gouv.fr)

## Durée

Durée du contrat : 24 mois

## Délais et modalités d'accès

Entrée en formation en septembre, les entrées hors période sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond au métier visé.

Possibilité d'hébergement et de restauration (se renseigner auprès de l'établissement)

## Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

## Poursuite de parcours

Débouchés en termes d'emploi : Employé de restaurant, Serveur, Barman, Employé d'étage...

Poursuites d'études : BP Arts du service et commercialisation en restauration, Bac pro Commercialisation et services en restauration ...

## 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 Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré  
55000 BAR-LE-DUC
- [greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr](mailto:greta-lorraine-ouest@ac-nancy-metz.fr)
- 03 29 76 24 76