



CAP Commercialisation et Services en HCR

Code RNCP : 38424
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse
Date d'enregistrement : 07/08/2024

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce.
En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromages, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.
Cette formation remplace les CAP « Restaurant » ; « Services hôteliers » et « Services en brasserie-café ».

Conditions d'accès

- Le contrat d'apprentissage est destiné à tout jeune sortant de 3^{ème}, âgé de 15 à 30 ans.
- Peuvent devenir apprentis les jeunes qui atteignent l'âge de quinze ans (entre la date de la rentrée scolaire et le 31 décembre) et qui sont inscrits, sous statut scolaire, dans un lycée professionnel ou dans un centre de formation d'apprentis.
- La formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (moyen de compensation à étudier avec la référente handicap du centre) et aucune limite d'âge n'est imposée si la personne a une RQTH.
- Formation pris en charge intégralement pour les apprentis / Autres : nous contacter.

Durée de la formation

Formation en alternance Entreprise/Centre de formation.

840 heures de formation en Centre réparties sur 2 ans

Alternance de 3 jours tous les quinze jours

Démarrage de la formation : septembre - octobre.

Contenus de la formation

Un test de positionnement est effectué à la rentrée pour adapter, si nécessaire, le parcours.

Domaine professionnel :

- . Travaux pratiques
- . Technologie Commercialisation et Services en HCR
- . Gestion appliquée
- . Sciences appliquées
- . Prévention Santé et Environnement (PSE)

Domaine général :

- . Français - Histoire-Géographie
- . Mathématiques/Sciences physiques et chimie
- . Langues vivantes étrangère (Allemand ou Anglais)
- . Education physique et sportive

Modalités d'évaluations

Evaluations écrites, pratiques et orales en CCF et en contrôle continu (bulletins semestriels)
Inscription à l'examen final pour l'obtention d'un diplôme.

Méthodes pédagogiques

Enseignements théoriques en face à face pédagogique en salles de cours
Enseignements professionnels pratiques en plateaux techniques

Poursuite de formation

Avec le CAP Commercialisation et Services en HCR, il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser :

En interne au CFA de l'Hôtellerie Restauration de COLMAR

- . Brevet Professionnel Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration en 2 ans
- . CAP Cuisine en 1 an

Poursuite d'études externes

- . Certificat de Spécialisation Sommellerie
- . BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration



Résultats aux examens
Session 2025 : 96 %

Débouchés professionnels

Le CAP Commercialisation et Services en HCR permet d'intégrer directement la vie active. Que ce soit en France ou à l'étranger, le marché de l'emploi est très favorable et en plein développement (industrie hôtelière, restauration traditionnelle et collective, ...)

Après quelques années d'expérience, vous pourrez prétendre à des postes de chef de rang, maître d'hôtel.... A terme, vous pourrez également, créer ou reprendre un restaurant.