

CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HRC

SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT



📅 Durée : 2 ans 📊 Niveau : 3 📁 Type de formation : Alternance 🎓 RNCP : 38424 publier le 21/12/23

Certificateur : ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration. Positionnement professionnel : placé sous l'autorité d'un responsable, il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Activités réalisées : il effectue des prestations de services en hôtel, café-brasserie et restaurant, réalise des préparations spécifiques à ces environnements et met en œuvre les techniques professionnelles adaptées aux activités exercées. Dimension commerciale : il participe à la commercialisation des prestations proposées par l'établissement. Cadre réglementaire et professionnel : il respecte strictement les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ainsi que les usages propres à l'établissement d'exercice.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

Le référentiel d'évaluation est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Chaque unité correspond totalement ou partiellement à un bloc de compétences et à une épreuve. Sur demande, et automatiquement pour la formation professionnelle continue, les candidats reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants

RNCP38424BC01 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
RNCP38424BC02 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
RNCP38424BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
RNCP38424BC04 - Mathématiques et physique - chimie
RNCP38424BC05 - Éducation physique et sportive
RNCP38424BC06 - Prévention - santé - environnement
RNCP38424BC07 - Langue vivante étrangère

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

E1 : Organisation des prestations en HCR ;
E2 : Accueil, commercialisation et services en HCR ;
E3 : Français et histoire, géographie ;
E4 : Mathématiques, sciences physiques ;
E5 : Éducation physique et sportive ;
E6 : Langue vivante (Anglais) ;

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent
CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET



<https://cfatrajectoire.fr/inscription/>

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- Plateau technique

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 800H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum
Modalités d'inscription : scannez le QR code ou accédez grâce au lien

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro CSR ;
- MC sommellerie ;
- MC employé barman ;
- BP sommellerie ;
- BP barman ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Serveur en restaurant ;
- Barman ;
- Employé polyvalent de restauration ;
- Employé d'hôtel ;

STATISTIQUES NATIONALES

Certificateur via france compétences : Non publiées à ce jour

Année d'obtention de la certification :

Nombre de certifiés :

Nombre de certifiés à la suite d'un parcours vae :

Taux d'insertion global à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : %

Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : %

NOS RÉSULTATS

Taux de réussite global : 83%

Taux de satisfaction du CFA : 88%

Taux d'insertion global : 90%

Taux de participation au diplôme pour 2025 : 94%

Taux de réussite au diplômes pour 2025 : 70%

Taux de poursuite d'études : 51%

Pour nos formations de niveau 3 (CAP) :

Taux d'interruption en cours de formation : 17,2%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 10,3%

Taux d'insertion professionnelle après 1 an sortants 2022 : 74%

Valeur ajoutée de l'établissement : +7points

(source INSERJEUNES Nov.25)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

DÉCOUVREZ NOS PARCOURS DE FORMATION & PASSERELLES



cfatrajectoire.fr/nos-passerelles-cfa-trajectoire/

BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contacter notre référente Handicap :
nadege.ansaume@cfatrajectoire.fr

Tél : 01 88 62 00 30

Pour plus d'information scannez le Code QR



cfatrajectoire.fr/cfa-trajectoire-handicap-inclusion-apprentissage-78/



RÉMUNÉRATION

La formation en alternance est
gratuite et rémunérée dans le cadre du
contrat de travail ou de stage.

cfatrajectoire.fr/remuneration/

CFA Trajectoire Site Odyssée

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr

