

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HÔTEL CAFÉ RESTAURATION

NIVEAU 3



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Jeunes ayant 15 ans révolus sorti de 3e ou 16 ans révolus si niveau inférieur
- Salarié du secteur ou en reconversion.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Organisation et mise en place des espaces de service
- Accueil, commercialisation et relation client
- Techniques de service en restauration et en café-bar
- Français
- Histoire-Géographie – EMC
- Mathématiques
- Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Prévention Santé Environnement

DURÉE

De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de ce CAP joue un rôle essentiel dans l'accueil et le bien-être d'une clientèle française et internationale.

Professionnel polyvalent, il intervient dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de la brasserie-café, où il met en œuvre les techniques spécifiques à son domaine d'activité. Il participe activement à la commercialisation des prestations, tout en respectant scrupuleusement les normes d'hygiène, de sécurité et les principes du développement durable.

Engagé et rigoureux, il contribue chaque jour à la qualité du service et au bon fonctionnement de l'établissement.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Assurer un service de l'arrivée au départ du client, mise en place, prise de commande, conseiller et commercialiser en français et en anglais les prestations culinaires et œnologiques, encaisser
- Réaliser la préparation et la présentation de certains mets (flambage, cocktails)
- Participer à la gestion des stocks l'entretien des locaux
- Préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons
- Assurer les tâches de mise en place et d'entretien en hôtellerie ainsi que le room service

SAVOIR-ÊTRE

- **Sens du service** : anticiper les besoins du client, et offrir une expérience agréable.
- **Bonne communication** : Savoir s'exprimer clairement, et adopter une posture professionnelle.
- **Esprit d'équipe** : collaborer efficacement avec les collègues en salle, en cuisine ou à la réception.
- **Rigueur et sens de l'organisation** : gérer le temps, les priorités et respecter les procédures.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu apprécies le contact humain et tu aimes rendre service.
- Tu es dynamique et tu as le goût du travail en équipe.
- Tu es rigoureux(se), organisé(e) et tu sais t'adapter rapidement.
- Tu es attiré(e) par les métiers de l'hôtellerie, de la restauration ou du service.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter. Étude du dossier toute l'année.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Serveur en café
brasserie, en restaurant
ou serveur d'étage,
Employé de restaurant



POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

Bac Pro Commercialisation et services
en restauration
Formation Sommelier-Caviste (+18 ans)
BP Arts du service et de la
commercialisation en restauration

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

