



**CAP**

# Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

## NIVEAU 3 (CAP, BEP ET ÉQUIVALENTS) EN 3 ANS

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Assurer des prestations de service dans tous types d'établissements :

- Du secteur de l'hôtellerie
- Des café-brasseries
- De la restauration

### PRÉ-REQUIS

Sans niveau spécifique

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### ALTERNANCE

Contrat d'apprentissage  
Contrat de professionnalisation  
Finançable et rémunérée  
(selon critères d'éligibilité)

Rythme d'alternance :  
différent selon le centre choisi

### AUTRES POSSIBILITES

Projet de Transition Professionnelle (PTP)  
PRO-A (période de reconversion)  
Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

Nous contacter pour plus d'informations

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

100% Présentiel

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluations ponctuelles en cours de formation  
Evaluation finale (jury / examen / dossier professionnel...)

### MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Face-à-face pédagogique  
Plateforme e-learning

### MODALITÉS D'ACCÈS

Dossier d'inscription  
Entretien

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrées / sorties permanentes

### ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Contactez-nous

### LES + DE LA FORMATION

Des équipes pluridisciplinaires disponibles pour un accompagnement personnalisé  
Des ressources et supports accessibles tout au long du parcours de formation

**87,43%**

DE REUSSITE AUX  
EXAMENS

**89,31%**

DE TAUX DE SATISFACTION  
LAHO FORMATION

Retrouvez toutes les informations sur  
**laho-formation.fr**



**PROGRAMME DE LA FORMATION** (détail des blocs de compétences "enseignement professionnel" uniquement)**Bloc 1 - Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

**Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants**

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en oeuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et respectant les usages de la profession

**Le "CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant" est également proposé en 2 ans à Laon.**

**MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS**

Employé de restaurant  
Serveur, barman  
Employé d'étage

**POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES**

BP - Arts du service et de la commercialisation en restauration (BAC)  
BAC Pro - Commercialisation et services en restauration

**INFORMATIONS LÉGALES**

**RNCP38424 : CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant**  
Date de début de validité : 01/09/2024

**Certificateur(s)****CETTE FORMATION EST PROPOSÉE DANS NOTRE CENTRE DE :**

LAON 03.23.27.00.10

