

CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

Diplôme de niveau 3
RNCP 37554

FICHE FORMATION

OBJECTIFS

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

CONTENU

Domaine professionnel

Gestion des stocks et des approvisionnements
Mesures d'hygiène et de sécurité
Relation-client

Techniques de préparation en café-brasserie et restaurant

Facturation et encaissement

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Domaine général

Français, histoire-géographie, mathématiques, sciences physiques, langue vivante

PUBLICS

Tout public.

PRÉ-REQUIS

Entretien de motivation accompagné d'un test de positionnement (en fonction des diplômes obtenus).

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions un mois avant le début de formation.

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier
Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et /ou fin de formation
La certification peut être obtenue en totalité ou partiellement, par bloc de compétences

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle
+ d'informations sur cette certification (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur :
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554/>

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP, BEP,...)

SERVICE VALIDEUR

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

TARIF

4 620 € (coût maximum de la formation)
Nous consulter pour un parcours personnalisé.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage
Contrat de professionnalisation
CPF
CPF de transition
Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité
Plan de développement des compétences
ProA

DÉBOUCHÉS / MÉTIERS / EMPLOIS

Personnel polyvalent en restauration
Café, bar brasserie
Service en restauration

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DURÉE INDICATIVE

510 h en centre. 490 h en entreprise
(durée ajustable selon votre situation : nous consulter).

DATES DE SESSION(S)

Du 01/09/2025 au 30/06/2026

LIEU(X) DE FORMATION

Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage
40 rue Jean Monnet
26600 TAIN-L'HERMITAGE

CONTACT

Janine VIVENZIO
04 75 82 37 90
janine.vivenzio@greta-0726.fr

INDICATEURS 2024

Taux de réussite

100% de réussite pour cette formation

Taux de satisfaction

100% de satisfaction

Taux de retour à l'emploi

100% de retour à l'emploi à 6 mois dont 100% dans le métier visé



MAJ le 13/03/2025

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAc - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS