CAP COMMERCIALISATION & SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT

En Alternance



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Aptitudes et compétences visées :

En Restauration

Les métiers de la salle consistent à accueillir et prendre en charge le client, mais aussi à veiller au bon déroulement du service. Pour cela les tâches sont multiples et variées : (sous l'autorité du responsable)

- Entretenir le restaurant
- Faire les mises en place
- En fonction de la gamme de l'établissement : prendre les commandes et les suivre, et par conséquent connaître la carte, les plats, la carte des vins pour être en mesure de répondre aux questions des clients
- Faire le service à table et débarrasser
- Connaître et maîtriser toutes les techniques de présentation, voire de découpage et de flambage
- S'assurer de la satisfaction des clients
- Toujours en fonction de la structure : effectuer les additions et encaisser leur règlement

En Hôtellerie

- Objectifs professionnels : Les missions principales de l'hôtellerie sont de veiller à la présentation, l'hygiène et le confort des chambres, faire ou refaire un lit ou 1 chambre, entretenir les salles de bains, respecter les règles d'hygiène, mettre en place un chariot d'étage, préparer et servir les petits déjeuners, réapprovisionner les mini bars….

Collège
Lycée Technologique et Professionnel
Centre de Formation Professionnelle
Unité de Formation par Apprentissage
13, avenue de Reims - 02200 Soissons

St Vincent de Paul SOISSONS

PROFIL POUR CE DIPLOME



Public visé et Prérequis

Formation accessible après la classe de 3ème, ou lors d'une reconversion professionnelle.

Candidats âgés de 15 ans (après la 3ème) à 29 ans révolus (apprentissage), sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur Handicapé ou sportif de haut niveau ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

- Avoir le sens de l'organisation,
- Avoir le sens des responsabilités,
- Avoir le sens du détail
- Avoir le sens du service client
- Etre impliqué et disponible
- Etre mobile.

Modalités et délais d'accès

- Modalités : entretien, positionnement et recherche d'entreprises, signature d'un contrat d'alternance.
- Entretien individuel (motivation, projet professionnel, positionnement, adaptation de parcours)
- Etude du dossier de candidature
- Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge et de la signature d'un contrat d'alternance.
- Délais : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du code du travail)
- Possibilité de mise en œuvre d'équivalences et de passerelle

PERSPECTIVES POST-FORMATION



Insertion professionnelle

À l'issue de la formation et dans le cadre de l'obtention du diplôme, l'apprenant sera capable d'occuper un poste d'Employé de restaurant, Serveur, barman, Employé d'étage.

Poursuite d'études

TP Gouvernant en Hôtellerie, Bac professionnel services et commercialisation ou Bac technologique hôtellerie, Certificat de Spécialisation, possibilité de poursuite d'étude après le Bac en BTS…
voir https://www.onisep.fr/

ORGANISATION DE LA FORMATION

Moyens et méthodes pédagogiques



Moyens et outils utilisés :
- Restaurant d'Application ouvert à la clientèle Chambres d'application locaux techniques, travaux pratiques déplacés.

Enseignements généraux (24h/semaine) :
- Prévention Santé et Environnement, Mathématiques, Physique Chimie, Anglais, Espagnol, Français, Histoire Géographie, EPS , Arts Appliqués

Enseignements professionnels (15h/semaine) :
- Travaux Pratiques
- Technologie Hébergement
- Technique Appliquée et Ateliers Expérimentaux
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée et Retour sur Expérience.

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande (voir coordonnées)

Rythme d'alternance

15 jours en entreprises, 1 semaine en centre de formation (12 semaines/an).

Modalités Pédagogique

100% Présentiel

Modalités d'évaluation

Pendant la formation :
- Au travers d'évaluations formatives et sommatives, écrites et orales, de mises en situation et de travaux pratiques en présentiel durant toute la formation (bulletin semestriel)

L'examen :
- En apprentissage : épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) - Pour les stagiaires de la formation Professionnelle : Epreuves Ponctuelles.

Validation

Diplôme d'Etat : Certificat d'Aptitude Professionnelle en Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant. Si le diplôme n'est pas obtenu, l'apprenant a la possibilité de maintenir le bénéfice des notes supérieures ou égales à la moyenne pendant une durée légale de 5 ans.

La formation permet de valider 1 ou plusieurs blocs de compétences

Nombre de participants

- 8 participants minimum – 12 maximum

Durée de la formation

935 heures sur 2 ans.
12 semaines de formation par an

Tarifs de la formation

Le tarif de la formation: 6553 €. Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » :
Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Le CFA ne pratique pas de reste à charge pour l'entreprise du secteur privé, le montant de la formation est identique au montant du niveau de prise en charge (NPEC). Cependant, si la formation suivie par l'apprenti est de niveau 6 ou 7, le décret n°2025-585 du 27 juin 2025 et l'article R.6332-25-1, imposent une participation obligatoire de l'entreprise de 750 €.

Frais de formation : Aucun frais, les frais sont à la charge de l'employeur.

Article L.6211-1 : « La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »
Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (…) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

Accessibilité handicap

Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap sont envisagés en fonction du secteur professionnel et du projet du candidat.
Pour toute question relative à l'accueil de personne en situation de handicap veuillez contacter le coordonateur du secteur.

Taux de la session de formation 2025



Taux de réponse au questionnaire : 60 %

(A) pourcentage du nombre d'apprentis ayant obtenu la certification sur le nombre d'apprentis présents à l'examen.
(B) pourcentage du nombre d'apprentis ayant rompu leur contrat sans solution sur le nombre d'apprentis inscrits à la formation.
(C) pourcentage du nombre d'apprentis diplômés en poursuite d'études sur le nombre d'apprentis diplômés.
(D) pourcentage du nombre d'apprentis insérés dans l'emploi sur le nombre d'apprentis diplômés.
(E) pourcentage du nombre d'apprentis insérés dans l'un des métiers visés par la certification (Employé de restaurant, Serveur, barman, Employé d'étage) sur le nombre d'apprentis diplômés.

Valeur ajoutée

- Possibilité de réaliser une mobilité ERASMUS
- Aide à la recherche d'entreprises
- Préparation à l'élaboration des CV
- Préparation aux entretiens d'embauche
- Suivis réguliers en entreprise tout au long de la formation
- Visite d'entreprises
- Participation aux évènements forts locaux et territoriaux (fête du Haricot de Soissons…).
- https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

COORDONNÉES

UFA Saint Vincent de Paul
13, avenue de Reims
CS 60193- 02200 Soissons Cedex

Tél : 03.23.59.96.30 Email : ufa@stvincentdepaulsoissons.net

Coordonnées du développeur de Secteur : h.brehaut@stvincentdepaulsoissons.net

Site internet : www.stvincentdepaulsoissons.org
Facebook du secteur : https://www.facebook.com/sectionhoteliere

Mise à jour
du 4/11/2026