# Certificat d'aptitude professionnelle commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

CAP CSR

DIPLÔMANTE | APPRENTISSAGE | PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du CAP commercialisation et services en hôtel café restaurant sera capable de participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Il sera chargé d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Il réalisera des préparations et se chargera de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme pourra être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il sera capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room service ou d'entretenir une salle de bain.

## Programme

**COMPETENCES**

**Bloc 1 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant**

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités

**Bloc 2 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant**

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

**Bloc 3 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique**

**Bloc 4 - Mathématiques et physique - chimie**

**Bloc 5 - Éducation physique et sportive**

**Bloc 6 - Prévention-santé-environnement**

**Bloc 7 - Langue vivante étrangère**

**Bloc 8 - Langue vivante (facultatif)**

**Bloc 9 - Mobilité (facultatif)**

## Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme ERASMUS+.
- Suivi et soutien individualisé.
- Formation SST (sauveteurs secouristes du travail)

## Infos pratiques

**Type de formation**

Formation alternance

**Public cible**

Tout public souhaitant se former au métier de serveur.

**Durée**

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

**Tarif(s) net de taxe**

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

**Adresse**

**Brest - IFAC SUP'IFAC Campus des Métiers**
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

http://www.ifac-brest.fr/

## Les conditions d'admission

### Prérequis
En apprentissage, avoir 15 ans révolus à la signature du contrat et avoir effectué la classe de 3e ; ou être âgé de 16 ans et plus. Pour toutes autres situations/contrats, nous contacter.

**Niveau d'entrée :** Sans niveau spécifique

**Niveau de sortie :** CAP, MC, BEP - Niveau 3

### Modalités d'entrée
Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » /étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.
Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période, nous contacter).
Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

## Les sessions

**Brest cedex 9**

- Nous contacter

## Le parcours de formation

### Objectifs pédagogiques
Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère / Réaliser des prestations de services en hôtel, café brasserie, restaurant / Mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité / Contribuer à la commercialisation des prestations / Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur / Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## ▶ PRÉSENTIEL

### Modalités d'évaluations
Pour un contrat d'apprentissage : Examen par contrôle en cours de formation (CCF). Pour un contrat de professionnalisation : examen ponctuel. Validation partielle par blocs de compétences possible.
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

### Modalités pédagogiques
Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, pratique au restaurant d'application, simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

### Perspectives métiers
Employé de restaurant / Barman / Serveur / Employé d'étage ...
Pour en savoir plus sur le métier de serveur, les formations, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne , rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur https://cleor.bretagne.bzh/

### Poursuite d'études
En 1 an : CAP cuisine, CS employé barman ; En 2 ans : BP arts du service et commercialisation en restauration, Bac pro commercialisation et services en restauration

## En savoir plus
## Certification professionnelle - diplôme

*Date et mise à jour des informations : 18/06/2025*

**Intitulé : CAP - Commercialisation et services hôtel-café-restaurant - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE**

**Code RNCP : 38424 - JO du 21/12/2023**

*Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr*

## Contacts

**SERVICE développement et promotion**
ifac@ifac-brest.fr
**IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729**
465 rue de Kerlaurent,BP 30037,Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - http://www.ifac-brest.fr/

CCI FORMATION BRETAGNE