

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)

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

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Saint-Malo
66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

<https://www.fac-metiers.fr/>



Les points forts de la formation

- Participation financière pour l'achat des équipements professionnels
- Consolidation du socle en français et mathématiques
- Possibilité d'aménagement des parcours (FLE, DYS, RQTH)

Les conditions d'admission

Prérequis

Niveau Troisième

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

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

Modalités d'entrée

Etude du dossier, entretien de motivation et validation du projet professionnel. Inscription en ligne sur le site Internet.

Les inscriptions à la Faculté des Métiers sont ouvertes de début janvier à décembre.

Pour plus d'informations venez nous rencontrer lors de nos **journées portes ouvertes** le 07/12/24, le 25/01/25, le 21/03/25 et le 22/03/25.

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.

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

Les sessions



Saint Malo

- Nous contacter

Contacts



BESNARD Maud

mbesnard@fac-metiers.fr

Faculté des Métiers - CCI Ille-et-Vilaine - Campus Saint-Malo - N° SIRET 13002280900110 - N° d'activité 53351000435
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.fac-metiers.fr/>

