CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (CS HCR)

Mis à jour le 15 décembre 2025

Conditions d'entrée et prérequis

Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calculs).
Aptitude et motivation pour le service en hôtel, bar brasserie ou restaurant.
Bonne résistance physique et nerveuse.
Autonomie, mobilité, savoir-être.
Réussite aux tests et entretien de sélection.

Niveau d'entrée

Sans diplôme

Niveau de sortie

Niveau 3 - CAP

Public visé

Public jeune et adulte, Salarié en contrat d'alternance (professionnalisation ou apprentissage), Professionnalisation.

Rythme

Temps plein

Durée en centre

800 heures

Validation

CAP CS-HCR ou bloc(s) de compétences du CAP en cas de réussite partielle.
Attestation de fin de formation précisant les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/

Certification

Oui

Objectifs professionnels

Acquérir les connaissances et compétences techniques nécessaires pour réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'organisation de la profession.

Contenu

- Techniques professionnelles : réceptionner les livraisons et contrôler les stocks, participer à l'inventaire, dresser la liste des produits nécessaires à la prestation, accueillir et participer à la prise en charge du client, identifier les besoins et attentes du client, prendre les commandes, assurer les prestations d'hôtellerie, dresser les buffets / Technologie / Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et commercial : initiation à la gestion commerciale et comptable, à la législation du travail et aux institutions ainsi que les relations professionnelles.
- Prévention santé environnement dont SST
- Enseignements généraux : Français, Histoire-géographie- enseignement moral et civique, Mathématiques-sciences

Modalités pédagogiques

Formation en groupe et en présentiel.
Formation en alternance.

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés.

Méthodes pédagogiques

Etudes de situations professionnelles et travaux pratiques

Moyens pédagogiques

Documents pédagogiques – Etudes de cas, travaux pratiques
Salle de cours, salle informatique, centre de ressources, plateau technique

Durée

Sur 2 ans. Durée variable en fonction du profil et des objectifs du candidat.

Délais et modalités d'accès

Entrée en septembre.

Financements possibles

Prise en charge possible des frais de formation.

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (CS HCR)

Modalités d'évaluation

Attestation de fin de formation – CCF – Diplôme

Modalités de suivi

- Suivi assuré par la coordonnatrice pédagogique et la formatrice référente
- Grille de progression pédagogique

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

12

Entrée-sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP38424

18 000 € dans le cadre d'un parcours complet.
Application des niveaux de prise en charge définis par France Compétence.
Coûts de la formation pris en charge par les OPCO.
Frais d'hébergement, restauration et de 1er équipement pris en charge par l'OPCO sous conditions.

Les conditions générales de ventes sont disponibles sur notre site internet

Poursuite de parcours

Insertion professionnelle : Le titulaire de ce CAP peut travailler en tant que, barman, employé de restauration, valet de chambre ou garçon de café dans les hôtels, restaurants, cafés, bars, brasseries.

Poursuite d'études : Certificat de Spécialisation Employé Barman ou en Sommellerie, en bac professionnel Commercialisation et services en restauration, Arts du service et commercialisation en restauration, Barman, Gouvernante ou Sommelier ou en brevet professionnel.

Passerelles et Equivalences : En fonction du parcours de formation des équivalences et passerelles sont envisageables, se renseigner auprès du lycée ou du CIO.

Référent handicap

Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Accompagnement spécifique au projet et durant la formation organisé et coordonné par nos référentes handicap selon les besoins.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
  51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023