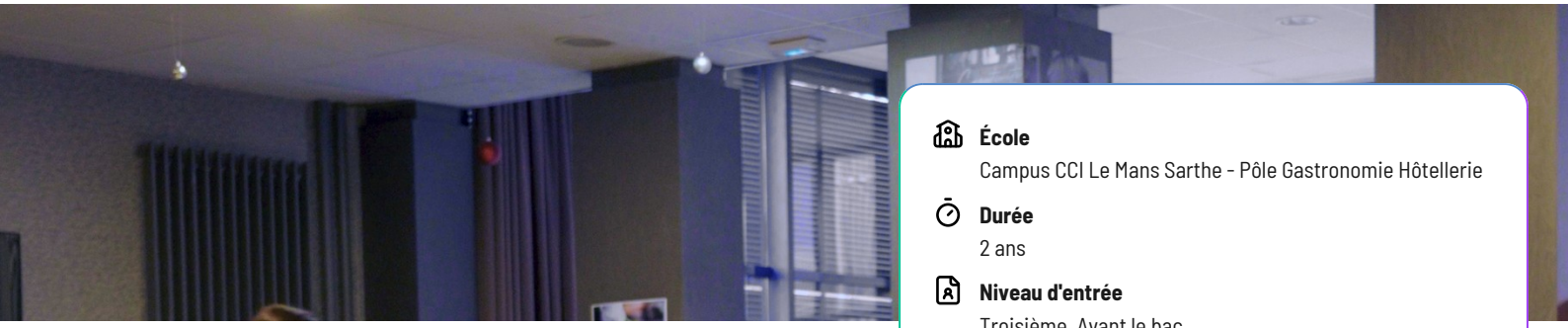


École
Campus CCI Le Mans Sarthe - Pôle Gastronomie Hôtellerie

Durée
2 ans

Niveau d'entrée
Troisième, Avant le bac

Niveau de sortie
CAP (niveau 3)

Modalité de formation
Alternance

Lieu
132 rue Henri Champion, 72100 Le Mans

Hôtellerie Restauration

CAP Commercialisation et service en Hôtel café restaurant

PRÉSENTATION ET DÉBOUCHÉS

Vous souhaitez acquérir les bases du métier d'accueil de la clientèle en restauration, participer à son bien-être dans les différentes activités du secteur de l'hôtellerie et de la restauration et être polyvalent au sein d'une entreprise ? Alors cette formation est faite pour vous !

Que faire avec cette certification ?

Métiers visés

- Employé de restaurant
- Serveur, barman
- Employé d'étage

Qualités mobilisées

- Bonne présentation
- Bon relationnel : écoute, amabilité, discrétion
- Rapidité, habileté
- Sens de l'organisation
- Sens du travail en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique

Types d'entreprises ou d'organisations

Tous secteurs de la restauration, Café-brasserie, Hôtellerie

Résidence médicalisée et maison de retraite, Santé et bien-être, Village de vacances, Parc de loisirs, Restauration embarquée (terre, mer, air), Hôtellerie de plein air

Compétences visées

Le (la) titulaire du CAP sera capable à l'issue de la formation de :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Organiser les prestations en Hôtels, Cafés, Restaurants
- Accueillir, prendre en charge et renseigner le client, contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Communiquer dans un contexte professionnel

DÉTAILS DE LA CERTIFICATION

Informations sur la certification

Cette formation vise la certification **CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant** diplôme reconnu par l'état (niveau 3) et enregistré au RNCP sous le code **38424** par **Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse** le 01/09/2024.

Pour savoir si la certification est organisée en blocs de compétences et connaître les équivalences et passerelles, vous pouvez consulter la fiche RNCP du diplôme.

La CCI du Mans et de la Sarthe est habilitée pour assurer la formation (et les épreuves de certification) sur ce titre par le certificateur.

Accès par la VAE

Cette certification est accessible par la voie de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).

COMMENT INTÉGRER LA FORMATION ?

Prérequis

- 3e générale ou technologique
- 4e générale ou technologique
- Niveau d'entrée : 15 ans et +

Public visé

- Salariés sous contrat d'apprentissage : de 16 à 29 ans (accessible dès 15 ans, sous certaines conditions)
- Accessible sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap
- Accessible par la Validation des Acquis de l'Expérience

Conditions d'admission

La formation est accessible uniquement sous contrat d'apprentissage.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

Coût de la formation / Financement / Aides

Gratuit pour l'apprenant. Prise en charge partielle ou totale par l'entreprise et son OPCO.

L'apprenant perçoit une rémunération tout au long de son contrat par l'entreprise en fonction de son âge et du niveau du diplôme.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Cette formation est ouverte aux apprenants en situation de handicap.

Notre référent handicap étudiera avec vous la faisabilité de votre projet et les aménagements nécessaires.

LE PROGRAMME DE LA FORMATION

Objectifs

Les objectifs sont de former le candidat pour qu'il devienne un professionnel qualifié, sachant communiquer et vendre, capable d'occuper le poste de commis de restaurant dans tous les secteurs de la restauration, de participer aux activités d'hébergement (chambres, petits déjeuners...) et de s'adapter aux évolutions du métier.

Enseignements professionnels

- Travaux pratiques de services/hébergement et technologie appliquée
- Technologie de restaurant, connaissance des vins et d'hébergement
- Sciences appliquées / Hygiène alimentaire
- Environnement économique, juridique et social
- Chef d'oeuvre

Enseignements généraux

- Français
- Histoire, Géographie et EMC
- Mathématiques, Physique - chimie
- Anglais
- Prévention Santé Environnement
- Education physique et sportive

Modalités et durée de la formation

Durée de la formation

2 ans.

Délai d'accès

Le centre de formation peut vous accueillir jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les prérequis sont validés.

Dates de formation

L'année de formation se déroule de septembre à juin.

Rythme de la formation / alternance

1 semaine (5 jours) au CFA, 2 semaines en entreprise.

LA PÉDAGOGIE

Méthodes pédagogiques

Nos méthodes pédagogiques s'appuient sur le principe de l'alternance avec un rythme de formation entre le centre de formation et l'entreprise. Plus proche de la réalité du monde du travail, l'alternance permet de développer un savoir-faire et un savoir-être adaptés au monde de l'entreprise tout en préparant un diplôme ou une qualification professionnelle.

Équipe pédagogique

Au Campus CCI Le Mans Sarthe, un formateur référent suit votre parcours. En entreprise, un maître d'apprentissage ou un tuteur expérimenté est présent pour vous accompagner, vous former au métier et développer vos compétences. Des points de parcours réguliers entre le centre de formation et l'entreprise permettent d'assurer un suivi personnalisé tout au long de la formation.

Accompagnement

Bénéficiez d'un accompagnement personnalisé :

- validation du projet professionnel
- conseils et mise à jour de votre CV et lettre de motivation
- préparation aux entretiens de recrutement

Locaux & équipements

- Restaurant pédagogique : Les Platanes
- Cuisine pédagogique
- Laboratoire Traiteur
- Laboratoire Dessert de restaurant
- Bar pédagogique

VALIDATION DE LA CERTIFICATION

Évaluations

Contrôle en cours de formation (CCF).

Épreuves de certification

Validation blocs de compétences possibles : Oui.

Chiffres clés

Indicateurs de résultats obligatoires selon l'article 6111-8.

51
Nombre d'apprenants
Chiffres 2026

84%
Taux de satisfaction
Chiffres 2026

96%
Taux de présentation à l'examen
Chiffres 2026

72%
Taux de réussite
Chiffres 2026

2%
Taux de rupture nette
Chiffres 2025

38%
Taux d'insertion professionnelle en emploi à 6 mois
Chiffres 2026

38%
Taux d'insertion professionnelle dans les métiers visés à 6 mois
Chiffres 2026

65%
Taux de poursuite d'études à 6 mois
Chiffres 2026

ET APRÈS ?

- BAC PRO Commercialisation services en restauration
- Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Certificat de spécialisation Métiers du Bar
- Certificat de spécialisation Sommellerie