

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)**

**COMMERCIALISATION ET SERVICES  
EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT**



**OBJECTIFS :**

Être capable d'assurer l'accueil, le service et l'encaissement de la clientèle dans un hôtel, un café ou un restaurant. Être capable d'assurer l'approvisionnement, le stockage et l'entretien d'un établissement.

**PROGRAMME DE FORMATION  
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

**Enseignement professionnel (252h annuels)**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Les protocoles de nettoyage et d'entretien
- La démarche de développement durable
- Les mises en place - Le produit chambre
- Les techniques de préparation en HCR
- La satisfaction client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel
- Prévention Santé Environnement

**Enseignement général (168h annuels)**

- Français Histoire-Géographie EMC
- Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques
- Education Physique et Sportive
- Anglais

**Enseignements complémentaires :**

- SST : Sauveteur Secouriste du Travail

**PUBLIC VISÉ**

Demandeurs d'emploi ayant validé un projet professionnel  
Apprentis  
Salariés

**PRÉREQUIS**

Maîtriser les savoirs de base en langue française (lire, écrire, compter)  
Être médicalement apte à l'exercice du métier

**LIEU DE FORMATION**

Ecole des métiers CFA82 11  
rue E. Mercadier  
82000 Montauban  
8h | 12h - 13h30 | 16h30

**TARIFS**

Contrat d'apprentissage : prise en charge par l'OPCO  
Autres dispositifs : nous contacter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

Salles équipées Matière d'œuvre et matériel professionnels fournis  
Formateurs qualifiés et expérimentés  
Apprentissage actif  
Formation en présentiel

**SUIVI ET ÉVALUATIONS**

Evaluation des acquis tout au long de l'année.  
Evaluations écrites et orales, QCM  
Travaux pratiques.  
Carnet de liaison et visites en entreprise

[ecoledesmetier82.fr](http://ecoledesmetier82.fr)

[contact@edmcfa82.fr](mailto:contact@edmcfa82.fr)

05 63 03 53 39

**DÉLAIS D'ACCÈS**

A la signature du contrat  
Rentrée en septembre

**MODALITÉS D'EXAMEN**

Contrôle en cours de formation (CCF) ou Examen ponctuel. Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

**POURSUITE D'ÉTUDES**

CAP Cuisine

**EN ALTERNANCE**

APPRENTIS : 24 semaines CFA (35h) sur 2 ans.  
Possibilité de parcours individualisés après positionnement  
Stagiaires FC : 12 semaines CFA (35h) sur 1 an

**ACCÈS HANDICAP**

Contactez notre référente handicap:  
[k.boukri@edmcfa82.fr](mailto:k.boukri@edmcfa82.fr)

**DÉBOUCHÉS**

Serveur  
Barman

