

Filière  
restaurationDéveloppement  
des compétences

En présentiel

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL RESTAURANT



### PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Sans condition de diplôme pour candidats ayant terminé leur 3<sup>ème</sup> ou ayant validé un autre diplôme.
- Signature d'un contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation ou accord de financement.



### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.
- 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel.



### CONTENU

- Enseignement professionnel : Retour d'expériences en entreprise, pratique et technologie en restaurant, sciences appliquées, gestion appliquée, chef d'œuvre.
- Enseignement général : Prévention santé environnement, français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, physique-chimie, arts appliqués, anglais, éducation physique et sportive.



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs mobiles.
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance.
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien.
- Mise en situation pratique sur des plateaux techniques de 420 m<sup>2</sup> composés de deux cuisines pédagogiques, d'un restaurant d'application rénové et moderne ainsi qu'une chambre d'hôtel.

## Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).

### PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

### DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

Possibilité de dispenses des enseignements généraux et réduction de parcours à 1 an sous condition de diplôme ou allongement à 3 ans si besoin

### DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu  
de 8h15 à 12h20  
et de 13h45 à 16h45

### TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

### DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées  
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

### ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés  
CMA Formation  
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68





## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales et / ou en contrôles en cours de formation (CCF).
- Validation par blocs de compétences.
- Taux de réussite : 75 % (2022) et 77.8 % (2023).



## MÉTIERS

Le serveur en hôtel café restaurant effectue le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état.

Il adopte en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise et contribue par son professionnalisme au développement de la clientèle.



## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Il peut travailler dans les hôtels, les restaurants.
- Employé de café, de restauration.
- Serveur en restaurant.
- Chef de rang, Maître d'hôtel.

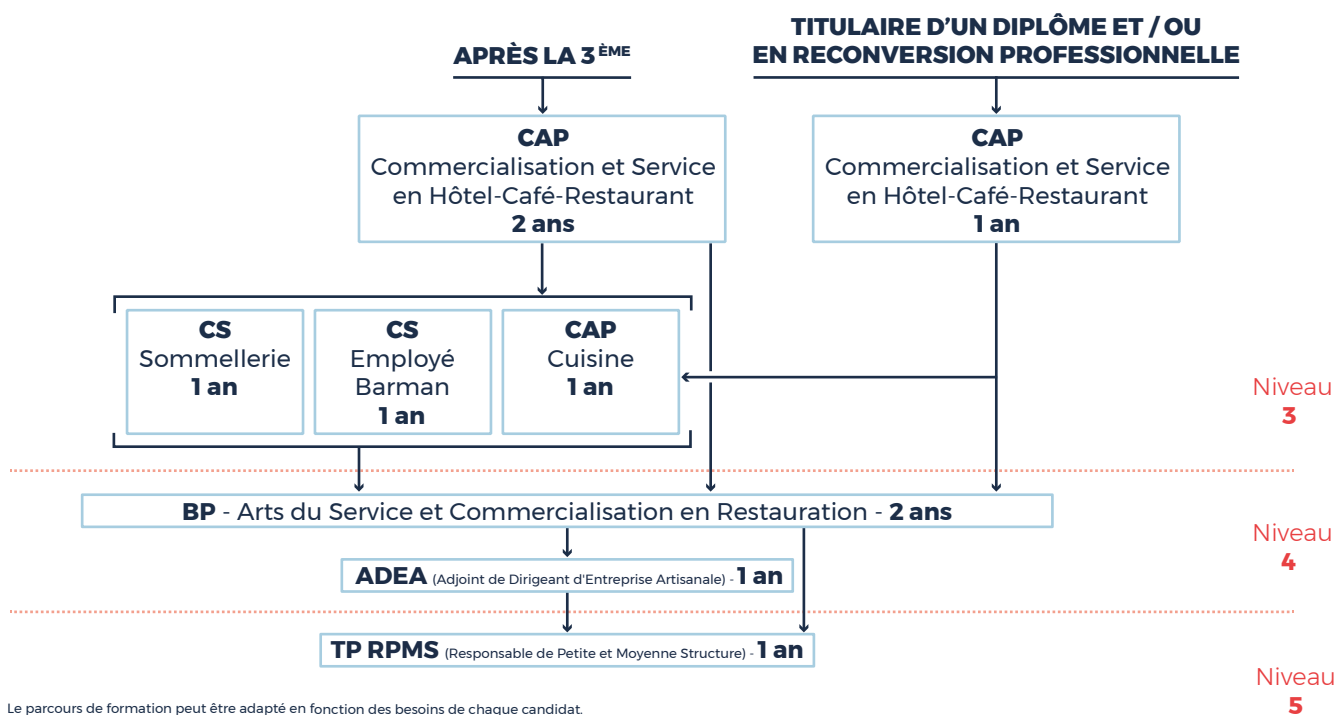


## POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur [cma-auvergnerrhonealpes.fr](http://cma-auvergnerrhonealpes.fr).
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



## POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



## POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur [inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil](http://inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil).

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur [cma-auvergnerrhonealpes.fr](http://cma-auvergnerrhonealpes.fr)



**CMA FORMATION**

**BOURGOIN-JALLIEU**

10, rue Saint Honoré  
 Champ-Fleuri - CS 72029  
 38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - [contact@efma.fr](mailto:contact@efma.fr)

