

Commercialisation et services en Hôtel – Café - Restaurant

1^{ère} session 2026

Le ou la titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « commercialisation et services en hôtel-café- restaurant » assure des prestations de services dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration. Sous l'autorité d'un responsable :

- il ou elle contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il ou elle réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant ;
- il ou elle réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant ;
- il ou elle met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ;
- il ou elle contribue à la commercialisation des prestations ;
- il ou elle respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- il ou elle respecte les usages de l'établissement d'exercice.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques en lien avec les prestations nécessitant une veille technologique ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication dans les pratiques professionnelles, notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

↳ Débouchés

Le ou la titulaire du CAP « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » est amené à exercer un emploi dans les métiers des services en hôtellerie-restauration dans tous les établissements proposant des prestations de restauration, de débits de boissons et/ou d'hébergement.

Il ou elle peut occuper les postes d'employé ou employée en hôtellerie, en café-brasserie ou en restauration (commis ou commise d'étage ou de salle, femme ou valet de chambre, serveur ou serveuse, limonadier, garçon de café...).

↳ Accès à la formation

Après une classe de 3^{ème}

↳ Programme

Grille horaire (a)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Enseignement professionnel	333h30	312h
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	43h30	39h
Enseignements professionnels et mathématiques en co-intervention (b)	43h30	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre(c)	87h	78h
Prévention Santé Environnement	43h30	26h
Français, Histoire-Géographie	43h30	39h
Enseignement moral et civique	14h30	13h
Mathématiques – Physique-Chimie	43h30	39h
Langue vivante	43h30	39h
Arts appliqués et culture artistique	29	26h
Education physique et sportive	72h30	65h
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	101h30	91h

Période de formation en milieu professionnel (semaines)

6 à 7

6 à 7

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Horaire donnant droit au dédoublement de la dotation horaire professeur sans condition de seuil

Enseignements professionnels

- les règles d'hygiène.
- les techniques de préparation, présentation et distribution de plats simples et de boissons.
- les techniques de vente et de commercialisation.
- l'accueil, le conseil aux clients.
- les techniques d'entretien des locaux et des chambres
- la préparation et le service du petit-déjeuner (mise en place de la salle, du buffet, des plateaux)
- la communication commerciale (accueil du client, prise de la commande, présentation de la note).

Blocs de compétences

- **Bloc n° 1 : Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant**
 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises ;
 - Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités.
- **Bloc n° 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 facultatif Mobilité**
 - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
 - Caractériser le contexte professionnel étranger ;
 - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
 - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
 - Se repérer dans un nouvel environnement ;
 - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Stages

Les "stages" appelés périodes de formation en entreprise, durent 14 semaines dont 4 minimum en 1^{ère} année.

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en

termes de savoir-faire et de savoir-être. Les activités confiées doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles. Au cours de la deuxième année de formation, la période de formation en milieu professionnel fournit le cadre et les supports des évaluations prévues en entreprise dans le cadre du contrôle en cours de formation. Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Ces derniers effectuent des visites au sein de l'entreprise afin d'y rencontrer le responsable de la formation et ainsi, d'assurer un suivi efficace de l'élève.

Examen

Unités professionnelles :

- Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant coeff. 4
- Accueil, commercialisation en Hôtel-Café-Restaurant coeff.13

Unités d'enseignement général :

- Français, histoire-géographie -enseignement moral et civique, coeff. 3
- Mathématiques et Physique-Chimie, coeff. 2
- Education physique et sportive, coeff. 1
- Prévention-Santé-Environnement, coeff. 1
- Epreuve de langue vivante, coeff 1
- Epreuve facultative de langue vivante étrangère
- Epreuve facultative de mobilité

Poursuites d'études

La majorité des titulaires de CAP s'engagent dans la vie active. Pour se spécialiser davantage, ils peuvent aller en formation complémentaire (MC, FCIL) ou, tout en travaillant, obtenir une qualification professionnelle supérieure en préparant un BP ou un BM. Dans certains cas, ils peuvent aussi préparer un BACPRO en lycée professionnel ou en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Principales poursuites d'études

- Bac Pro Commercialisation et Services en restauration (intégration en Première)
- Mention Complémentaire (MC) Employé barman, Sommelier, Cuisinier en desserts de restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Restaurant, Cuisinier, Barman, Sommelier

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Ariège (09)

Foix - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège **A**

Saint-Girons - Lycée professionnel François Camel (Public) **I A**

Aude (11)

Carcassonne - Lycée professionnel Charles Cros (Public) **I**

Carcassonne - Purple campus Carcassonne (CFA CCI Occitanie)

A

Aveyron (12)

Millau - Lycée professionnel Jean Vigo (Public) **I A**

Villefranche-de-Rouergue - Etablissement régional d'enseignement adapté Laurière (Public) **I A**

Onet Le Château - Campus des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron **A**

Gard (30)

Alès - Purple campus Alès (CFA CCI Occitanie) **A**

Marguerittes - Purple campus Marguerittes (CFA CCI Occitanie) **A**

Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) **I**

Haute-Garonne (31)

Labège - Compagnie de formation (Privé) **A**

Gourdan-Polignan - CFA du Comminges (Privé) **A**

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) **I**

Toulouse - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent de l'hôtellerie d'Occitanie (Public) **I**

Gers (32)

Auch - Lycée professionnel Pardailhan (Public) **I A**

Hérault (34)

Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) **I**

Claret - MFR garrigues Pic St Loup **A**

Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) **I**

Montpellier - Purple campus Montpellier (CFA CCI Occitanie) **A**

Montpellier - Esicad (privé) **A**

Sète - Centre de formation d'apprentis municipal Nicolas

Albano - Sète **A**

Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) **I**

Lot (46)

Cahors - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot **A**

Souillac - Lycée professionnel Quercy Périgord (Public) **I**

Lozère (48)

Saint-Chély-d'Apcher - Lycée privé Sacré-Coeur (Privé) **I**

Mende - CFA Henry Giral - Campus des métiers et de l'artisanat de la Lozère **A**

Hautes-Pyrénées (65)

Tarbes - École des Métiers des Hautes-Pyrénées **A**

Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) **I A**

Pyrénées-Orientales (66)

Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) **I A**

Perpignan - Purple campus Perpignan (CFA CCI Occitanie) **A**

Le Boulou - 38 Conseil **A**

Tarn (81)

Albi - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat **A**

Mazamet - Lycée professionnel hôtelier (Public) **I A**

Peyregoux - MFR de Peyregoux (Privé) **A**

Tarn-et-Garonne (82)

Castelsarrasin - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean de Prades (Public) **I**

Montauban - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers **A**

Montauban - Lycée professionnel privé Marie Théas (Privé) **I**

I formation initiale

A formation en apprentissage



Internat/ Hébergement possible

En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Éducation Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse

