Formation Apprentissage
Année 2025 - 2026

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (CSHCR)

Hôtellerie-Restauration

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE BAUDIMONT ARRAS

🏅 **CODE RNCP :** 38424
NIVEAU : Diplôme de niveau 3
CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
DATE DE LA PUBLICATION DE LA FICHE : 21/12/2023
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2029
CODE NSF : 334t
FORMACODE(S) : 42788 - 42757 - 42786
CODE ROME : G1801 - G1502 - G1803 - G1603

🔗 **LIEN FRANCE COMPÉTENCES** : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/

PUBLIC

📄📌 Candidats âgés de 16 à 29 ans révolus.

📄📌 Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme.

PRÉREQUIS

👤✔ Apprenants :
Être titulaire du DNB CFG ou niveau Troisième
Avoir 15 ans minimum au 31/12 de l'année d'inscription.
Accessible via VAE - http://www.vae.gouv.fr

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Modalités d'accès : Sur entretien et dossier. Validation de la candidature sous 1 mois sous réserve des accords de prise en charge ou signature du contrat d'alternance

📅 Délais d'accès : « La date de début de la formation pratique chez l'employeur ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. » (Article L.6222-12 du Code du travail)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

🎯 A l'issue, le.la jeune sera capable de

- Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage
- Appliquer les procédures de stockage, du tri sélectif et de consignation
- Participer aux opérations d'inventaire
- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, planning d'occupation des chambres…)
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à l'activité
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte
- 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 du client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

PERSPECTIVES POST-FORMATION

🚀Montée en compétences CS ou Bac Pro CSR ou BP CSR ou Accès à la vie active en vue d'assurer les postes de Commis de salle ou Chef.e de Rang

VALEUR AJOUTÉE

- Accompagnement , sécurisation des parcours, passerelle formation initiale et apprentissage
- Préparation de concours
- Projets pédagogiques
- Réseaux d'entreprises

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

🧩 Théorie – pratique – mises en situation professionnelle – Intervention de professionnels
💡 Cas pratique – mises en situation – jeux de rôle – projets

CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (CSHCR)

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET VALIDATION

📝Epreuves d'examen ponctuelles. Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle.
Les compétences acquises totales ou paritelles par le titulaire du diplôme sont celles décrites dans l'ensemble des blocs de Compétences (EP1 – EP2 – Français Histoire géographie CM – EPS – Langues et Mathématiques Physiques)
Ils reçoivent, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondant. Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Validation totale ou partielle par blocs de compétences.
Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes »

NOMBRE DE PARTICIPANTS

👥 Minimum 8 – maximum 16

DURÉE DE LA FORMATION

⏱️ 800 heures en centre (pour un parcours normal) échelonnées sur 24 mois (possibilité d'adaptation de parcours selon la situation et des dispenses d'épreuves obtenues)
📅 Début de la formation à compter de septembre

PROGRAMME

EP1. Organiser les prestations en HCR
EP2. Accueillir, commercialiser et assurer le service en HCR

EG1. Français - Histoire Géographie
EG2. Mathématique - Physique chimie
EG3. Education physique et Sportive
EG4. Prévention Santé Environnement
EG5. Anglais

La liste des formateurs de cette formation peut être communiquée sur demande.

EQUIVALENCE ET PASSERELLES

« Dispenses des matières générales si niveau supérieur déjà acquis ». Possibilité d'équivalences ou passerelles, voir fiche RNCP « liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

🏢 ENTREPRISES

Restaurants traditionnels – Brasseries - Restaurants thématiques - Restauration collective mais aussi les activités annexes telles que : Résidence médicalisée et maison de retraite – Santé et bien Être – Village vacances – parcs de loisirs – restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air.

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

♿ Accueil et accès des publics en situation de handicap.
Locaux : Réglementation ERP – Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.
🛠️ Adaptation pédagogique de la prestation possible en fonction de la situation
Service handicap du CFA Jean Bosco / UFA Baudimont :
handicap@cfajeanbosco.fr / handicap.cfp@baudimont.com
Service mobilité du CFA Jean Bosco :
mobilité@cfajeanbosco.fr

TARIFS DE LA FORMATION

💶Conditions tarifaires sur demande

Selon le décret n°2019-956 du 13 septembre 2019 «fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage». Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Tarif de la formation : coût parcours OPCO par année de formation : 6646 € . Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).
Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé.
Article L.6211-1 : « **La formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal.** »

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION 2025

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels	Taux d'interruption en cours de formation	Taux de poursuite d'études	Taux d'insertion professionnelle à 6 mois *	Taux d'insertion professionnelle en lien avec le métier *
83 %	**46 %**	**100 %**	**100 %**	**100 %**

Lien Inserjeunes : https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

** Source = issue de la consolidation des enquêtes réalisées sur l'action / * NC Non Connu*

Fiche mise à jour le 18 mars 2026.

COORDONNÉES
UFA BAUDIMONT
17 rue Saint Maurice – CS 40573 - 62000 ARRAS Cedex
📞 03 21 16 18 00

EXPERT MISE EN RELATION SERVICE DÉVELOPPEMENT DU CFA
developpement@cfajeanbosco.fr
SERVICE DÉVELOPPEMENT UFA BAUDIMONT
relations-entreprises@baudimont.com