CAP Commercialisation et services en hôtel – café – restaurant

Formation en alternance | RNCP 38424 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 3



Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant prépare à l'accueil des clients, à la réalisation des services et à la commercialisation des offres. Respectez les normes d'hygiène et adoptez des pratiques écoresponsables pour le bon fonctionnement de l'établissement.

TARIF

Formation financée par France Compétences et les OPCO

DURÉE ET RYTHME

2 ans

LIEUX

Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

Pré-requis et niveau d'entrée

- CAP en 1 an : ouvert aux titulaires d'un CAP ou d'un Bac ou tout autre diplôme de niveau supérieur
  CAP en 2 ans : accessible après la classe de 3ème ou équivalent

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribuer à l'organisation des prestations
- Contribuer à la relation client
- Participer à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
- Préparer des prestations dans une démarche écoresponsable
- Réaliser et suivre des prestations dans une démarche écoresponsable
- Communiquer dans un contexte professionnel

MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

90,91%
de réussite aux examens en Service en salle de Purple Campus

95,35%
d'embauche 6 mois après l'obtention du diplôme

LANGUE D'ENSEIGNEMENT
Français

TYPE DE FORMATION
Collective avec individualisation possible.

MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION
Contrôle continu, examen terminal et évaluation professionnelle
Ecrits, oraux et mise en situation de pratique professionnelle
Validation du diplôme : totale

CO-TRAITANCE
Non

ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

Domaine professionnel

- Organisation des prestations en HCR : culture professionnelle
  – Gestion appliquée
  – Sciences appliquées
  – Technologie en Hôtel – Café – Restaurant
- Accueil, commercialisation et services en HCR :
  – Pratique professionnelle
  – Techniques de services en Hôtel – Café – Restaurant
- Prévention Santé Environnement

Domaine général

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante
- Education physique et sportive

APRÈS LA FORMATION

Les métiers possibles

- Commis de restaurant
- Chef de rang
- Garçon de café en brasserie
- Employé(e) de restaurant
- Employé(e) d'hôtel

Date de mise à jour : 06/10/2026