PROGRAMME DE FORMATION · APPRENTISSAGE · RNCP 38424

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Le métier de l'accueil et du service, en salle, au bar et à l'hôtel, en alternance : un jour par semaine au centre, quatre jours en entreprise, payé chaque mois.

V1 · programme mis à jour le 7 septembre 2026

DIPLÔME	DURÉE	RYTHME	COÛT APPRENTI
CAP · niveau 3 Diplôme d'État, code 50033412	**1 an ou 2 ans** 465 h en 1 an si déjà diplômé, 930 h en 2 ans sinon	**1 jour au centre** 4 jours par semaine en entreprise d'accueil	**0 €** Financé par l'OPCO de l'entreprise, apprenti salarié

OBJECTIFS · COMPÉTENCES VISÉES

- Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle
- Assurer le service en salle (assiette, plateau)
- Réaliser mise en place et dressage des tables
- Préparer et servir boissons, cocktails et vins
- Pratiquer la vente additionnelle
- Appliquer les normes d'hygiène (HACCP)

DÉBOUCHÉS

- Restaurants, brasseries & bistros
- Bars & cocktail bars
- Hôtels avec restauration
- Restaurants gastronomiques

ET APRÈS

- CAP Cuisine (parcours croisé)
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Barman / Arts du service
- MC Sommellerie

LE PROGRAMME

1 Communication & commercialisation
accueil, prise de commande, vente additionnelle, fidélisation

2 Organisation & services
mise en place, service à l'assiette et au plateau, dressage

3 Préparation & boissons
boissons, cocktails simples, service des vins, accords mets-vins

4 Hygiène & environnement
HACCP, sécurité, gestion des déchets

5 Modules Cursanova
e-réputation, fidélisation digitale, accueil multiculturel

LES DEUX ÉPREUVES PROFESSIONNELLES

EP1

Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

Épreuve écrite de deux heures, coefficient 4. Elle porte sur les compétences C1 et C2 : réceptionner et stocker, lire les documents de la prestation, planifier son activité.

EP2

Accueil, commercialisation et services

Épreuve pratique et orale de cinq heures, coefficient 13. Elle porte sur les compétences C3 à C6 : accueillir et vendre, mettre en place, servir, communiquer.

S'y ajoutent les épreuves d'enseignement général, hors dispense. Examen en fin de cycle, session de juin, dates fixées par le rectorat. Évaluations formatives régulières et évaluations en situation professionnelle tout au long de la formation, avec retour individuel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance 1 jour au CFA / 4 jours en entreprise : le geste s'apprend au centre et se répète en service
- Travaux pratiques en situation professionnelle réelle, sur le poste et sous la responsabilité du maître d'apprentissage
- Apports théoriques et technologiques au centre, en groupe de moins de vingt apprentis
- Plateforme de formation en ligne : supports de cours, quiz d'ancrage et modules de remédiation accessibles en continu
- Évaluations formatives régulières et évaluations en situation professionnelle, avec retour individuel
- Suivi individualisé : entretien de positionnement à l'entrée, livret d'apprentissage partagé avec l'entreprise, points de suivi en entreprise

INFORMATIONS PRATIQUES

PRÉREQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolus à la signature du contrat d'apprentissage (dès 15 ans après une classe de troisième ; dérogations pour les travailleurs handicapés, les sportifs de haut niveau et les créateurs ou repreneurs d'entreprise)
- Avoir suivi une scolarité jusqu'en classe de troisième : aucun diplôme n'est exigé pour entrer en CAP
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise d'accueil
- Avoir réalisé l'entretien de positionnement préalable à l'entrée en formation

DURÉE ET CONDITIONS D'ADMISSION

1 an pour les candidats déjà diplômés (bac, CAP, BEP…), qui peuvent demander à être dispensés d'une partie des matières générales — la prévention santé environnement reste due avec un bac général, un bac technologique ou un BTS. 2 ans sinon.

Profil apprécié lors de l'entretien de positionnement, sans sélection sur dossier ni note : aisance relationnelle, présentation soignée, goût du travail en équipe.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Candidature en ligne sur cursanova.fr, entretien de positionnement, puis signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil. Compter deux à quatre semaines entre la candidature et l'entrée en formation : une semaine pour l'entretien de positionnement, puis le temps de signer le contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil. Promotion 2026-2027 ouverte les 14 et 15 septembre 2026 : entrée possible jusqu'au 30 octobre 2026, sous réserve des places disponibles.

TARIF ET FINANCEMENT

Formation intégralement financée par l'OPCO de l'entreprise d'accueil dans le cadre du contrat d'apprentissage : aucun frais à la charge de l'apprenti. Pour les entreprises, le coût est pris en charge selon le niveau de prise en charge (NPEC) de la branche.

ACCESSIBILITÉ ET HANDICAP

Nos formations peuvent être suivies par des personnes en situation de handicap. Signalez-nous votre besoin avant votre entrée ou à tout moment de votre parcours : le référent handicap vous reçoit en entretien confidentiel et étudie avec vous les aménagements nécessaires au centre, en entreprise et pour les examens. Avec votre accord, il en parle avec votre employeur et, si votre situation le demande, peut solliciter les services spécialisés de Guadeloupe. Les aménagements d'examen sont décidés par l'autorité qui délivre le diplôme ; nous vous aidons à les demander à temps. Une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé (RQTH) lève la limite d'âge de 29 ans pour signer un contrat d'apprentissage (article L. 6222-2 du code du travail). Ce que vous nous confiez sur votre santé reste confidentiel. Pour venir au centre, prévenez-nous si vous avez besoin d'un accès adapté : nous vous décrivons les conditions d'accès et étudions avec vous les aménagements nécessaires avant votre venue. Référent handicap : Jean Martino — contact@cursanova.fr — +590 690 59 69 69 (Dora).

LA CERTIFICATION

Certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant », enregistré au Répertoire national des certifications professionnelles sous le numéro RNCP38424, au niveau de qualification 3, sur décision de France Compétences du 21 décembre 2023, avec une échéance d'enregistrement au 31 août 2029. Diplôme d'État délivré par le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse. Code diplôme 50033412. La certification est constituée de blocs de compétences pouvant être validés séparément et acquis définitivement.

LIBELLÉ EXACT	CAP — Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
CODE RNCP	38424
CERTIFICATEUR	Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse (SIRET 110 043 015 00012) — diplôme d'État
DATE D'ENREGISTREMENT	Enregistrée le 21 décembre 2023 ; échéance de l'enregistrement au 31 août 2029
NIVEAU	Niveau 3 · Code diplôme 50033412
DURÉE DE FORMATION AU CFA	465 heures sur le parcours d'un an (candidats déjà diplômés, dispensés à leur demande d'une partie des enseignements généraux), 930 heures sur le parcours de deux ans. Volume porté à l'article 2 de la convention de formation.
VALIDATION PAR BLOCS	Neuf blocs : deux blocs professionnels — organisation des services en hôtel-café-restaurant, accueil, commercialisation et services — et sept blocs d'enseignement général et facultatifs. Chaque bloc validé est acquis définitivement et capitalisable ; les blocs peuvent être validés à des sessions différentes.
TAUX D'OBTENTION	Première promotion ouverte le 15 septembre 2026 : aucun résultat ne peut encore être annoncé. Les taux seront publiés sur notre page de résultats dès la première session d'examen.
VOIES D'ACCÈS	Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, candidature libre, et validation des acquis de l'expérience (VAE).
FICHE OFFICIELLE	francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/ — accès par la VAE depuis cette fiche

Nous contacter

Cursanova — 3 Bvd Marquisat de Houelbourg, ZAC Houelbourg 3, 97122 Baie-Mahault (Jarry)
contact@cursanova.fr · +590 690 59 69 69 · cursanova.fr/formations/cap-hcr

SAS CURSANOVA · CFA · UAI 9711365G · SIRET 982 207 169 00011 · NDA 01973541797
V1 · programme mis à jour le 7 septembre 2026. Version téléchargeable mise en page le 19 septembre 2026 ; le programme est celui de la fiche publiée sur cursanova.fr.