



## CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

### GIP FCIP Paris — Paris

**LIEU** Campus Lycée BELLIARD · Paris 18e

**DURÉE TOTALE** 800 heures

**FINANCEMENT** [Apprentissage](#)

**CERTIFICATION** **Certifiante** RNCP 38424

### Objectifs de la formation

**Le CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant en 2 ans alterne cours au campus et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :**

- D'organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
- D'accueillir, commercialiser et assurer le service
- De maîtriser les techniques professionnelles de service dans le respect des standards et des usages de l'établissement
- De préparer des boissons chaudes et froides, des préparations simples de restauration et d'assurer les opérations d'encaissement dans le respect des procédures de l'établissement
- De respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, gestion des allergènes, traçabilité) et d'agir face à une situation d'urgence
- D'adopter une démarche écoresponsable en limitant le gaspillage alimentaire, en gérant les déchets et en valorisant les produits locaux et de saison
- De communiquer en langue vivante étrangère avec la clientèle et les partenaires dans des situations professionnelles courantes
- De passer l'examen du CAP HCR en fin de 2ème année
- D'obtenir un diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et d'exercer les métiers d'employé de restaurant, serveur, barman ou employé d'étage dans tous types d'établissements : restaurants, hôtels, cafés-brasseries, résidences médicalisées, villages de vacances ou restauration embarquée.

## Reconnaissance des acquis

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

## Contenu de la formation

- RNCP38424BC01 – Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
- RNCP38424BC02 – Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
- RNCP38424BC03 – Français et Histoire – géographie – enseignement moral et civique
- RNCP38424BC04 – Mathématiques et physique – chimie
- RNCP38424BC05 – Éducation physique et sportive
- RNCP38424BC06 – Prévention – santé – environnement
- RNCP38424BC07 – Langue vivante étrangère
- RNCP38424BC08 – Langue vivante (facultatif)
- RNCP38424BC09 – Mobilité (facultatif)

## Durée de la formation

**800 heures**

Durée totale ~114 jours\*

**800 heures**

En centre (~114 jours\*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

\* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

## Modalités pédagogiques & évaluation

### Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel – Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

### Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

### Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

## Tarifs & Financement

### Contrat d'apprentissage

**Tarif : 6 763 € TTC | Prix TTC**

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

**Nous contacter pour les solutions de financement**

## Prochaines sessions

| Date début       | Date fin     | Lieu                                                  | Adresse                                                                    |
|------------------|--------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1 septembre 2026 | 30 août 2028 | CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18 | CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 Rue Belliard, 75018 Paris |

## Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

[Contacter le référent handicap](#)

## Organisme formateur

### GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris  
75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)