

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.



Très demandé sur le marché de l'emploi, le métier touche à de nombreux domaines de l'hôtellerie-restauration : services en salle, services en bar, services en chambre, réception d'hôtel. L'employé d'hôtel, café, restaurant fait preuve de rapidité, de dextérité, de sens de l'organisation et d'initiatives.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an (selon dossier) ou 2 ans

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Date d'inscription maximum : Décembre



PROGRAMME DE FORMATION :

- Volume d'heures en entreprise :
2414 heures environ
- Volume d'heures en formation :
800 heures environ



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être capable de réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques de l'activité.
- Être capable de collecter les informations et ordonner ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti
- Pouvoir accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Savoir mettre en oeuvre les techniques mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Être capable de mettre en oeuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- Savoir communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise



MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- Selon le référentiel d'examen : Épreuves ponctuelles finales



DÉBOUCHÉS :

Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
CUISINE					
CAP Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre à Finalité Professionnelle Commis de Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
CS Cuisinier en Desserts de Restaurant		●		●	APP, CP, FC
BP Arts de la Cuisine	●	●	●	●	APP, CP, FC
Titre Pro Employé Polyvalent de Restauration		●	●		APP, CP, FC
HÔTELLERIE - RESTAURATION					
CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant	●	●	●	●	APP, CP, FC
BP Arts du Service et de la Commercialisation en Restauration	●	●	●	●	APP, CP, FC
CAP Production et Service en Restaurations	●	●	●	●	APP, CP, FC

Les formations peuvent se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024 : **87,18 %**

TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : **81,80 %**



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr



Code RCNP : 38424

Organisme certificateur : Education Nationale

Fiche mise à jour le 04/02/2026