

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.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Pré requis :

16 ans ou 15 ans en sortie de 3^{ème}

Durée : 1 an (selon dossier) ou 2 ans

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 ordonnancer 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.



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.



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
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

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

www.almea-formations.fr



Code RCNP : 38424
Organisme certificateur : Education Nationale
Fiche mise à jour le 04/02/2026