

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant - CAP/niv. 3

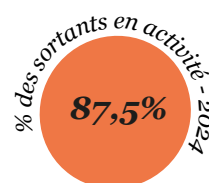
Diplôme enregistré au RNCP - niveau 3. N° 38424 valide jusqu'au 31/08/2029.

Deviens un professionnel du service et de l'accueil en Hôtellerie-Restauration !

Plonge dans l'univers vivant de l'hôtellerie-restauration grâce au CAP Commercialisation et Services en HCR, un parcours complet pour **apprendre le service, l'accueil et la vente au cœur d'un restaurant**, café ou hôtel. Tu découvriras **comment préparer une salle, accueillir une clientèle variée**, prendre des commandes et servir les plats ou boissons avec professionnalisme. Tu seras formé-e à organiser les prestations, gérer les approvisionnements, maintenir l'hygiène et la sécurité, tout en veillant au bien-être des clients. Cette formation t'offre l'opportunité d'acquérir des **compétences polyvalentes** — **service, commercialisation, communication** — parfaitement adaptées aux exigences du secteur. Avec une solide base théorique — français, anglais, mathématiques — combinée à des enseignements pratiques, tu obtiens un diplôme national reconnu pour te lancer rapidement dans la vie active ou évoluer dans l'hôtellerie-restauration.

Deviens :

Serveur, Chef de rang...



►►► **Poursuites possibles vers CAP Cuisine, TFP Barman, Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en restauration**

Modalités pratiques

 **24 mois**

 **Prochaine rentrée : Septembre 2026**

 **Amiens**



Rythme

1 semaine sur 3 en cours.



Pré-requis

- Soit être issu(e) d'une classe de 3ème et avoir 15 ans, soit être titulaire d'un CAP ou d'un BEP d'une autre spécialité, soit avoir 16 ans.
- Sens des relations humaines, vivacité, esprit d'initiative, sens commercial, dynamisme et méthode, résistance au stress sont requis.

Interfor veille à l'accompagnement et l'accessibilité de nos formations aux personnes en difficulté et situation de handicap.

Atouts de la formation

- **Equipements professionnels** : Un bar professionnel pédagogique inauguré en 2024, un office.
- **Restaurant d'application « La Table de l'apprenti »** : 40 couverts et autant de vrais clients à servir, idéal pour acquérir les connaissances et la pratique d'un service dans les conditions réelles.
- **Rythme de la formation** : 1 semaine en cours, 2 semaines en entreprise.
- **Equipe de formateurs experts** : Des formateurs en TP qui exercent dans le domaine du service et de la restauration.
- **Formation solide, parcours complet** : Un accompagnement pour t'insérer professionnellement dans un secteur qui recrute !

Mobilité internationale - Interfor est particulièrement actif (financement, partenariats...) sur la mobilité des apprentis et vous accompagne sur vos projets de mobilités internationales de courte ou longue durée.



Points clés du programme

Matières professionnelles - 50% du temps pédagogique

Organisation des prestations en HCR

Etude de cas mobilisant les 3 matières de culture professionnelle (technologie, gestion et sciences appliquées) en tenant compte de la réglementation en hygiène, sécurité, santé, développement et alimentation durables

Accueil, commercialisation et services en HCR

Contribution à la relation client et participation à la commercialisation

Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable

Réalisation et suivi des prestations

Communication dans un contexte professionnel

Chef d'œuvre

Arts appliqués

Matières générales - 50% du temps pédagogique

Français et Histoire-Géographie

Enseignement moral et civique

Mathématiques et physique – chimie

Education physique et sportive

Anglais

Prévention Santé Environnement

Epreuve facultative de Mobilité



Objectif

Acquérir une formation professionnelle en alternance sanctionnée par un diplôme.

Ils en parlent mieux que nous !

“

Je recommande Interfor pour plusieurs raisons, mais la plus importante c'est la pédagogie et l'accompagnement qui m'ont redonné goût aux études.

Avis de Lucile BETTE, promotion 2024.

“

Des formateurs et une pédagogie de qualité sous tous les angles.

Avis de Simon Grelait, promotion 2021.

Prêt.e à te lancer dans l'aventure ?
▶▶ Ta candidature : ***max-interfor.fr***

Des questions ?

... Pose-les par SMS au **07 57 91 30 97** ou par message sur  **@alternance_amiens**  **@interfor**

03 22 82 00 70 - alternance@interfor-sia.com - www.interfor.fr

