



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
**OCCITANIE**  
TARN



# CAP Commercialisation et Services en HCR

## Objectif

Le (la) titulaire contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il (elle) exerce (hôtels, restaurants ou cafés-brasseries). Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie, il (elle) est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de servir les plats et les boissons. En hôtellerie, il (elle) est capable par exemple, d'assurer un room-service et de faire un lit ou une chambre.

## Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

## Prérequis

Aucun

## Durée

De 1 à 3 ans

420H de présentiel en centre (12 semaines/an)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s afin de déterminer la durée. Possibilité d'aménagement de l'emploi du temps suivant le profil de l'apprenant(e).

## Modalités de la formation

**Formation en alternance** : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Restaurant d'application – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

**Les outils** : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

## Contenu

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**EPI** – Organisation des prestations en HCR  
**EP2** – Accueil, commercialisation et services en HCR

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

**EG1** – Français et Histoire-Géographie – Enseignement moral et civique  
**EG2** – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques  
**EG3** – Education physique et sportive  
**EG4** – Langue vivante

## Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Poursuite d'études

Brevet Professionnel (BP) Arts du Service et Commercialisation en Restauration  
- Diplôme de niveau 4

## Débouchés

Barman

Serveur

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/>

## Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat  
Antenne du Tarn – Site de Cunac  
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

## Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 14€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

## Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60  
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63  
formation@cm-tarn.fr

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60  
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51  
stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 38424 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 15/11/2023

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

