



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE (CAP)

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (1 an)

OBJECTIFS

EN RESTAURATION-CAFÉ-BRASSERIE

Participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).

- Accueillir les clients, prendre les commandes, préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons.
- Réaliser des préparations et se charger de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).
- S'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

EN HÔTELLERIE

- Mettre en place le chariot d'étage.
- Faire un lit ou une chambre, assurer un room-service ou entretenir une salle de bains.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Connaissance de l'environnement juridique.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Langue vivante.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (anciennement niveau V).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Certificat d'aptitude professionnelle (niveau 3, anciennement niveau V).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 9 000 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Ce diplôme est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active, hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.

Cependant, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Employé barman.
- MC Sommellerie ou BP Barman.
- Bac pro Commercialisation et services en restauration.
- BP Arts du service et commercialisation en restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

80,95 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 54,55 %.
- Insertion professionnelle : 45,45 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24

04 78 66 88 97

greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

