

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2 ANS

RNCP38424 | NIVEAU 3

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR

Avec l'EPMT, formez-vous au CAP Commercialisation et Services en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier.

RÉALISER DES PRESTATIONS DE SERVICE

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services est qualifié pour :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
- Mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité et contribuer à la commercialisation des prestations.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et respecter l'environnement.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **15 ans ET être issu de 3ème OU**
Être âgé de **16 à 29 ans révolus**(30 ans moins 1 jour).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

3 214 heures.

Volume horaire en entreprise

2 308 heures à 2 318.

Volume horaire en présentiel

890 à 900 heures.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Le programme est ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Excellente présentation, écoute de la clientèle et anticipation des besoins.

Respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.

Vivacité, mémoire, disponibilité, courtoisie et discrétion.

Aisance gestuelle et appétence pour les langues étrangères.

Bonne résistance physique et nerveuse.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.

Les directives supplémentaires pour les candidats sortant de 3ème et atteignant 15 ans après la rentrée

- Signer une promesse d'embauche.
- S'inscrire aussi dans un lycée professionnel.
- Signer une convention autorisant le suivi d'un parcours personnalisé en CFA dès la rentrée [Circulaire n° 2013-143 du 10-9-2013](#).

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'alternance

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Sept blocs de compétences conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant.
- BLOC 2 : Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant.
- BLOC 3 : Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique.
- BLOC 4 : Mathématiques et physique - chimie.
- BLOC 5 : Éducation physique et sportive.
- BLOC 6 : Prévention - santé - environnement.
- BLOC 7 : Langue vivante étrangère.

PROGRAMME

Les enseignements généraux

- LV1 obligatoire : Anglais.
- LV2 optionnel année 2/2 : Espagnol.
- Soutien : Français, Mathématiques.
- Éducation Physique et Sportive.
- Expression Française.
- Histoire-Géographie.
- Mathématiques.
- Physique-Chimie.
- Sciences appliquées.
- Projet chef d'œuvre.
- Économie - Droit - Gestion.

Les enseignements professionnels

- Approvisionnement et organisation du service.
- Accueil, commercialisation et services en HCR.
- Production du service des mets et des boissons.
- Prévention Santé et Environnement.
- Projet chef d'œuvre.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'hôtellerie-restauration.
- Directrice exécutive pédagogique : Marie Grosjean | m.grosjean@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Afterwork Denis Courtiade - Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée Paris

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 restaurant d'application : Le Restaurant La Fontaine titrée Maître Restaurateur.
- 6 cuisines pédagogiques de 15 postes et qui servent de centre d'examen.
- 1 laboratoire mixte cuisine et pâtisserie de 15 postes.
- 1 laboratoire de sommellerie de 25 postes.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

- Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant
- Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Des épreuves générales

Toutes les épreuves se déroulent en fin de formation, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en ponctuel sont fixées par le calendrier de l'Éducation Nationale.

Toutes les épreuves en CCF sont fixées par le calendrier de l'EPMT.

Les titulaires d'un diplôme européen de niveau 3 ou 4 en sont dispensés.

- Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique :
- Mathématiques et physique- chimie :
- EPS : sportive
- Prévention-santé-environnement:
- LV1 :
- LV2 facultative :

En cas d'absence ou d'échec

- Deuxième session épreuves CCF : avant fin mai, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services peut exercer le poste de commis de restaurant :

- Le serveur peut exercer au sein de toutes les formes de restaurants (restaurant gastronomique, de chaînes, d'entreprise, à caractère familial,...).
- Le premier poste occupé sera celui de commis de restaurant, puis selon l'évolution personnelle : chef de rang, maître d'hôtel ...

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme féminin se porte au choix avec les escarpins Morgane Diffusion (*du trousseau*) ou les derbies Uniforme Prestige (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme masculin se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*du trousseau*) et les chaussures Morgane Diffusion (*du trousseau*). Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des escarpins ou des chaussures, la cravate EPMT, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin pantalon 247€] [jupe facultative 48,80€] [derbies facultatives 78,30€] Achat en ligne - mdp à copier : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau masculin + cravate + chaussures 397,32 €] [trousseau féminin + escarpins 350,57€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R [ensemble + trousse 65€] Achat en ligne
- Maison Lejeune [trousse + ensemble 45€]
- Eurolam [mallette + ensemble 61.50€] Achat en ligne référence à copier 105575
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration