



Diplôme de l'Éducation nationale – Niveau 3 (RNCP38424)
Enregistré à France Compétences
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424>
Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

DESCRIPTION DE LA FORMATION

- ✓ Diplôme Éducation Nationale de niveau 3.
- ✓ Durée : 2 ans.
- ✓ Environ 800h de formation.
- ✓ 23 semaines au lycée / 67 semaines en entreprise.
- ✓ Prérequis : Terminer le Cycle 4 (fin de 3eme), une 2de professionnelle ou un autre CAP
- ✓ Taux de réussite (session 2025) : 75 %



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ✓ accueille, conseille et sert la clientèle
- ✓ met en place les espaces de restauration, de bar ou de réception
- ✓ valorise les produits et prestations
- ✓ participe aux opérations de facturation et d'encaissement
- ✓ travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable



01 – ORGANISER LES PRESTATIONS EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et ordonner les activités

02 – ACCUEILLIR, COMMERCIALISER ET ASSURER LE SERVICE EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation. Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi. Communiquer en fonction du contexte professionnel.

03 – FRANÇAIS ET HISTOIRE-GÉOGRAPHIE-ENSEIGNEMENT MORAL ET CIVIQUE

Communiquer efficacement à l'oral et à l'écrit.
Analyser des textes ou situations en lien avec le métier.
Mobiliser ses connaissances pour construire un jugement réfléchi et citoyen.

04 – MATHÉMATIQUES ET PHYSIQUE-CHIMIE

Rechercher, organiser et exploiter des informations pour résoudre un problème ou mener une expérimentation.
Analyser et communiquer les résultats de manière argumentée, en respectant les règles de sécurité.

05 – ÉDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Développer ses capacités motrices et adopter une organisation favorisant l'apprentissage, l'entraînement et la santé.
S'engager de manière responsable et solidaire tout en découvrant le patrimoine culturel, sportif et artistique.

06 – PRÉVENTION – SANTÉ – ENVIRONNEMENT

Analyser des situations de la vie professionnelle ou quotidienne pour identifier les enjeux de santé, d'environnement ou de consommation.
Proposer et communiquer des solutions adaptées et sécurisées.

07 – LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

Évaluer, au niveau A2 du CECRL, la capacité du candidat à comprendre et s'exprimer à l'oral et à l'écrit dans des situations professionnelles.

08 – LANGUE VIVANTE (FACULTATIF)

S'exprimer à l'oral en continu, Interagir à l'oral. Comprendre un document écrit dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. L'épreuve de langue vivante facultative (langue différente de la langue concernée par l'épreuve obligatoire) a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat.

09 – MOBILITÉ (FACULTATIF)

S'adapter à un contexte professionnel étranger en comprenant son environnement et ses caractéristiques culturelles.
Réaliser et comparer des activités professionnelles afin de développer sa communication et son ouverture internationale.

Passerelle, équivalence et bénéfice d'unité de formation ou de blocs de compétences :
Nous contacter pour une étude précise du dossier.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration
- Certificat de spécialisation Organisateur de réceptions
- Mention complémentaire Employé barman / Employé traiteur

MÉTIERS VISÉS

- Serveur / Serveuse en restaurant
- Commis de salle
- Employé polyvalent de restauration
- Employé de bar, de café ou de brasserie

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Coût de la formation : pris en charge par l'OPCO de l'entreprise d'accueil
- Aucun frais d'inscription ni de scolarité
- Accompagnement personnalisé et aide à la recherche d'entreprise
- Modalités pédagogiques : cours collectifs, théorie, mises en pratique sur plateaux techniques (restaurant d'application)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap
- Modalités d'évaluation : Contrôle en cours de formation, épreuves écrites, pratiques et orales finales.

COMMENT S'INSCRIRE ?

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus, ou être reconnu travailleur handicapé (RQTH).
- Satisfaire à un entretien de motivation et de recrutement, en vue de la validation de l'admissibilité et du positionnement en apprentissage.
- Trouver une entreprise d'accueil et signer un contrat d'apprentissage.
- Je contacte l'accueil de l'établissement pour obtenir un dossier de candidature.
Une fois le dossier complété et remis à l'UFA, un rendez-vous est fixé avec le Chef d'établissement.
- La réponse est donnée sous 2 mois à l'issue du processus de recrutement. Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire ont lieu de février à juillet.

Mise à jour : Novembre 2025