

CAP - Commercialisation et Services en Hôtel-Café- Restaurant

Livret de présentation
Version : 13 avril 2026
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Guadeloupe
30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes



Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	2



Table des matières

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE GUADELOUPE	3
Présentation du centre de formation	3
Taux de performance du centre de formation	3
Formations en apprentissage	3
Formations continue	3
PRESENTATION DE LA FORMATION	4
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	4
Objectifs et contexte de la formation	4
Types d'emplois accessibles	5
Poursuite d'études	5
Caractéristiques de la formation	5
Présentation des différents contrats :	5
Objectifs opérationnels	6
Programme de la formation	7
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	8
Statistiques de l'action de formation	8
Coûts et financement de la formation	8
Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations	8
Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale	8
Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance partielle	9
Déroulement de la formation	9
Planning de la formation	9
Modalités d'inscription et de sélection des apprenants	10
Contact renseignements et inscriptions	10
MODALITES DE VALIDATION DE LA FORMATION	11
Evaluation de la formation	11
Organisation des épreuves de positionnement	11

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	1

Organisation des épreuves de validation

11

LISTE DES CONTACTS

14

Contact renseignements et inscriptions

14

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

14

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	2

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Guadeloupe

SIRET	189 710 049 00025
NDA	9597P000397
Adresse	30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes
Site	www.cmarguadeloupe.org

Présentation du centre de formation

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) de Guadeloupe a été créée par décret le 23 mars 1973. Ses missions sont :

- La Défense des intérêts des artisans au niveau local, régional, national, européen,
- L'Accompagnement des entreprises artisanales à toutes étapes de leurs vies,
- La Formation des artisans d'aujourd'hui et de demain.

La CMA Guadeloupe accompagne les artisans à toutes les étapes de leurs vies professionnelles :

- L'apprentissage des Métiers
- La création d'entreprise
- Le développement d'entreprise
- La formation continue
- La transmission-reprise

Au 01/04/2022, la CMAR, c'est :

- 18 667 entreprises
- 450 apprenants

- 80 salariés
- 2 sites de formation
- 17 Plateaux techniques

Taux de performance du centre de formation

Formations en apprentissage

Nb d'inscrits à l'examen en 2025	216
Taux de réussites en 2025	76,04%
Taux de satisfaction des apprentis en 2025	84,00%

Formations continue

Nb d'apprenants en 2025	305
Taux de réussites à l'examen 2025	97,70 %
Taux de satisfaction des apprenants en 2025	100 %

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	3

Présentation de la formation

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

Intitulé de la certification : CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Code de la fiche : RNCP38424

Code(s) NSF : 42757 : Service salle

Formacode(s) : 334t : Réception, hébergement, service de restauration, accompagnement

Date d'enregistrement : 01/09/2024

Date d'échéance de l'enregistrement : 31/08/2029

[RNCP38424 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant](#)

Objectifs et contexte de la formation

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant ;

- il réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant ;
- il met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ;
- il contribue à la commercialisation des prestations ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- il respecte les usages de l'établissement d'exercice.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

Le contexte professionnel se caractérise par :

- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques en lien avec les prestations nécessitant une veille technologique ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, de l'ergonomie et du développement durable ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication dans les pratiques professionnelles, notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les attitudes et les pratiques discriminatoires ;

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	4

- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

Types d'emplois accessibles

- Employé de restaurant
- Serveur, barman
- Employé d'étage

Code(s) ROME :

- G1801 - Café, bar brasserie
- G1502 - Personnel polyvalent d'hôtellerie
- G1803 - Service en restauration
- G1603 - Personnel polyvalent en restauration

Poursuite d'études

- BP arts du service et commercialisation en restauration
- BP sommelier
- CS sommellerie

Caractéristiques de la formation

Sanction de la formation

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

Niveau de la certification

Niveau 3

Publics concernés par la formation

Toute personne motivée par cette activité.

Prérequis à l'entrée en formation

- Motivation pour ce domaine

Durée de la formation

800 heures (1ère année 400 heures et 2^{ème} année 400 heures)

Nb de stagiaires pour la validation de la session

- 07 stagiaires minimum
- 12 stagiaires maximum

Formateurs

- Madame Tania GARIME-PHOUDIAH

Voies d'accès à la certification proposées par le centre

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	
En contrat d'apprentissage	X
Après un parcours de formation continue	X
En contrat de professionnalisation	X
Par candidature individuelle	
Par expérience	

Présentation des différents contrats :

[Contrat d'apprentissage | Service Public](#)

[Contrat de professionnalisation | Service Public](#)

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	5

Moyens mobilisés

- Salle de formation équipée (vidéoprojecteur, tableau, tables, chaises, etc..)
- Plateau technique
- Supports pédagogiques
- Questionnaires de satisfaction

Méthodes mobilisées

- Cours magistraux
- Ateliers de mise en situation
- Questionnaires

Objectifs opérationnels

Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités
- **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

Français

- Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer
- Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu
- Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer
- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques

- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier

Histoire-géographie-enseignement moral et civique

- Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG)
- S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie (HG)
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC)
- Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (EMC)
- Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC)

Mathématiques et physique - chimie

- Rechercher, extraire et organiser l'information
- Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité
- Expérimenter, utiliser une simulation
- Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage approprié

Éducation physique et sportive

- Développer sa motricité
- S'organiser pour apprendre et s'entraîner

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	6

- Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter
- Construire durablement sa santé
- Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique

Prévention - santé - environnement

- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention
- Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté
- Agir face à une situation d'urgence

Langue vivante étrangère

- L'épreuve de langue vivante étrangère 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 à :

Comprendre la langue orale

- Comprendre un document écrit
- S'exprimer à l'écrit
- S'exprimer à l'oral en continu
- Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle

Langue vivante (facultatif)

- 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 à :
- 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

Mobilité (facultatif)

- Uniquement pour les scolaires (Établissements publics et privés sous contrat), apprentis (CFA et section d'apprentissage, habilités au CCF) et stagiaires de la formation professionnelle continue (Établissements publics)
- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger
- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Programme de la formation

Durée de la formation en centre : 800 heures

Enseignement Professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Gestion appliquée

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	7

- Sciences appliquées
- PSE (Prévention Santé
- Environnement)
- **Enseignement général :**
- Français-Histoire-géographie-Education civique
- Anglais
- Maths - physique – chimie
- EPS

Durée des stages en entreprise : 2490 heures

[Accessibilité aux personnes en situation de handicap](#)

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

[Statistiques de l'action de formation](#)

Année 2025

Nb d'apprenants	4
Taux de réussite à l'examen	33,33%

Lien indicateur de résultat Ministère de l'Education : [InserJeunes](#)

[Coûts et financement de la formation](#)

Coût de la formation en apprentissage	Selon NPEC OPCO
--	------------------------

Coût de la formation en continue

8 000,00 € TTC¹

Modalités de financement

OPCO	Oui
Fonds propres de l'entreprise	Oui
Fonds propres du stagiaire	Oui
Transition Pro	Prendre contact avec le CEP
France Travail	Oui
CPF	Oui
Région Guadeloupe	Oui

Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

[Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance totale](#)

Bloc(s) de compétences concernés

Bloc(s) de compétences en correspondance partielle

¹ Exonérée de TVA

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	8

RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Anciennes versions de la certification professionnelle reconnues en correspondance partielle

Bloc(s) de compétences concernés	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP38424BC01 - Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC01 - Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
RNCP38424BC02 - Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC02 - Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
RNCP38424BC03 - Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC03 - Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
RNCP38424BC04 - Mathématiques et physique - chimie	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC04 - Mathématiques et physique-chimie
RNCP38424BC05 - Éducation physique et sportive	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC05 - Éducation physique et sportive

Bloc(s) de compétences concernés	Bloc(s) de compétences en correspondance partielle
RNCP38430BC06 - Prévention - santé - environnement	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC06 - Prévention-santé-environnement
RNCP38430BC07 - Langue vivante étrangère	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC07 - Langue vivante étrangère
RNCP38430BC08 - Langue vivante (facultatif)	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC08 - Langue vivante (Bloc facultatif)
RNCP38430BC09 - Mobilité (facultatif)	RNCP37554 - CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant RNCP37554BC09 - Mobilité (Bloc facultatif)

Déroulement de la formation

Planning de la formation

Durée d'accès	de septembre N à juillet N+2
Lieu de la formation	CMA Guadeloupe Cité de la Connaissance - 97100 BASSE-TERRE

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	9

Modalités d'inscription et de sélection des apprenants

1. Pré-inscription du candidat par mail, par téléphone, en présentiel ou en ligne : <https://netypareo.cmarguadeloupe.org/netypareo/index.php>



Pré-inscription CMA Formation
Guadeloupe en ligne

2. Constitution du dossier de pré-inscription
3. Questionnaire d'évaluation de la motivation en ligne
4. Validation de la signature du contrat d'apprentissage et/ou signature de la convention de formation

Contact renseignements et inscriptions

Equipe de la CMA FORMATION

0590 80 23 33

formations@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	10

Modalités de validation de la formation

Evaluation de la formation

Au début de la formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Evaluation de la motivation	Entretien d'évaluation de la motivation	Evaluation du niveau de motivation du stagiaire
Evaluation diagnostique	Questions à l'oral	Permet de dégager les attentes du stagiaire

En cours de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Evaluation formative	Tests de positionnement	Permet d'évaluer la compréhension du stagiaire
Evaluation de la motivation ²	Questionnaire de motivation	Evaluation du niveau de motivation du stagiaire

En fin de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
-------------------	---------	--------------

² Uniquement pour les formations d'une durée supérieure à 140 heures

Evaluation sommative	Examen de validation	Permet d'évaluer la progression du stagiaire
Evaluation de satisfaction	Questionnaire de satisfaction	Evaluation du niveau de satisfaction du stagiaire

Organisation des épreuves de positionnement

L'admission du candidat à la formation repose sur les critères suivants :

- Motivation pour le domaine concerné

Un entretien de motivation sera réalisé afin d'évaluer le niveau d'engagement du candidat. Pour être accepté dans la formation, le candidat devra démontrer une motivation jugée suffisante.

Organisation des épreuves de validation

Les épreuves de validation :

- EP1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant
- EP2 - Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- EG1 - Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- EG2 - Mathématiques et physique-chimie
- EG3 - Éducation physique et sportive
- EG4 - Unités d'enseignement général
- EG5 - Langue vivante étrangère

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	11

- EF1 - Langue vivante facultative
- EF2 - Mobilité

EP1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1

Critères d'évaluation

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une prestation.

Déroulement de l'épreuve

Ponctuelle : écrite - Durée 2 h

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (HCR, gestion appliquée et sciences appliquées). Elle est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités et objectifs, contenu).

EP2 - Accueil, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2

Critères d'évaluation

À partir du contexte professionnel et des consignes données, le candidat réalise les prestations d'hôtellerie, café-brasserie et restaurant demandées ; il dispose des documents nécessaires à

l'organisation, à la réalisation des prestations et de son carnet personnel de techniques professionnelles.

Déroulement de l'épreuve

Ponctuelle : écrite, pratique et orale – durée 5 heures

L'épreuve est constituée de plusieurs activités en HCR au cours desquelles le candidat organise son travail, met en oeuvre des techniques professionnelles et communique au sein de l'équipe, avec les services et avec les clients. L'épreuve s'appuie sur un contexte professionnel commun.

EG1 – Français et histoire-géographie et enseignement moral et civique

L'épreuve de français et histoire-géographie-enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

EG2 – Mathématiques et physique-chimie

L'épreuve de mathématiques et physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

EG3 – Éducation physique et sportive

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

EG4 - Prévention-santé-environnement

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	12

L'épreuve de prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

EG5 - Langue vivante étrangère

L'épreuve obligatoire de langue vivante étrangère est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

EF1 - Langue vivante facultative

Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives.

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	13

Liste des contacts

Contact renseignements et inscriptions

Equipe de la CMA FORMATION

0590 80 23 33

formations@cmguadeloupe.org

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT	Livret de présentation	13/04/2026	14