

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

Vous voulez devenir un professionnel de la restauration, travailler dans un secteur dynamique

100% de réussite  
EN 2023

### COMPÉTENCES VISÉES

- contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant ;
- réaliser des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant ;
- mettre en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ;
- contribuer à la commercialisation des prestations ;
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- respecter les usages de l'établissement d'exercice.

### MODALITE D'EVALUATION

- Diplôme d'Etat délivré par le Ministère de l'Education Nationale à partir d'épreuves terminales en fin de cycle.

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active et participative
- Echanges à partir d'expériences
- Travaux pratiques
- Intervention en classe et visites

Code : RNCP38424 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - Date d'enregistrement : 01-09-2020

### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

12 semaines à la MFR/an  
35 heures par semaine  
40 semaines en apprentissage par an (dont 5 semaines de congés payés)  
420 h de formation par an

840 h

### CONTENU DE LA FORMATION

#### Bloc 1 : Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant

- Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Contribution à l'organisation des prestations

#### Bloc 2 : Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

- Contribution à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
- Préparation des prestations dans une démarche écoresponsable
- Réalisation et suivi des prestations dans une démarche écoresponsable
- Communication dans un contexte professionnel

#### Enseignement général :

- Prévention-santé-environnement (PSE)
- Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

Formation par alternance

À ORMOY LA RIVIERE



## Poursuite d'études

- Bac professionnel commercialisation et service et Restauration (BAC PRO) ;
- Mention complémentaire employé Barman
- Mention complémentaire Sommellerie
- Brevet Professionnel : Arts du Service et Commercialisation (BP)

## Débouchés :

- Commis de salle
- Chef de rang

## Tarifs

- 150 € de frais d'adhésion / inscription
- Tarif vie résidentielle sur le site internet



## PUBLIC CONCERNÉ

- Avoir entre 16 et 30 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3ème) - Aucun pré-requis
- Accessibilité aux personnes en situation d'handicap.

## Rémunération de l'apprenti

Année d'exécution du contrat	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans	De 21 à 25 ans
1ère année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC
2ème année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC
3ème année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC

## Délai d'accès

Inscription : à partir de janvier pour la rentrée prochaine.

Calendrier : entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## Parcours d'entrée en formation



## COORDONNEES

CFA MFR du Moulin de la Planche  
 45 route d'Artondu 91150 Ormoy-la-Rivière  
 01 64 94 58 98 - [www.cfa-moulindeplanche.fr](http://www.cfa-moulindeplanche.fr)  
[secretariat@cfa-moulindeplanche.fr](mailto:secretariat@cfa-moulindeplanche.fr)



Formation par alternance  
 À ORMOY LA RIVIERE