

CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant

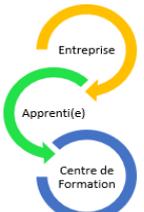
Formation inscrite au RNCP 37554
 Certificateur : Ministère de l'Education nationale et de la jeunesse
 Date d'enregistrement de la certification : 02/05/2023
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37554>



Le ou la titulaire du CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.
Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

→ PUBLIC CONCERNÉ	16-29 ans ou 15 ans et avoir finalisé une 3 ^e
→ OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). En hôtellerie, il/elle est capable de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un roomservice et d'entretenir une salle de bain...
→ PRÉ-REQUIS/ CONDITIONS D'ADMISSION	<ul style="list-style-type: none"> Être de nationalité française ou bien autorisé à travailler en France Avoir suivi une 3^e de l'enseignement général ou spécifique Être âgé de 16 à 29 ans à la date de signature du contrat, admission possible au-delà de 29 ans pour les apprentis préparant un diplôme ou titre supérieur à celui obtenu, les personnes reconnues travailleurs handicapés, les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise
→ DURÉE DU CONTRAT/ RYTHME ALTERNANCE	Formation sur 2 ans (840h) 12 semaines/an au CFA. La durée de la formation peut être réduite à 6 mois ou augmentée à 3 ans selon le positionnement et les acquis antérieurs (décret n°2020-372 du 30/03/2020)
→ MODALITÉS ET DELAIS D'INSCRIPTION	Entretien individuel, réponse à l'issue de l'entretien Signature d'un contrat d'apprentissage
→ TYPE DIPLOME	Diplôme du Ministère de l'Education Nationale - Niveau 3
→ POURSUITES D'ÉTUDES	<ul style="list-style-type: none"> MC Employé barman (18 ans) Bac Pro Commercialisation et services en restauration BP Arts du service et commercialisation en restauration BP Barman (18 ans) BP Gouvernante
→ DÉBOUCHÉS	Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en Bac Professionnel ou en Brevet Professionnel.
→ LES ATOUTS DU CENTRE DE FORMATION	Partenariats privilégiés avec l'UMIH14 et les membres de la confrérie des disciples d'ESCOFFIERS Accompagnement à la recherche d'entreprise et mise en relation Technique de Recherche d'Emploi Enseignements transversaux Expérience de plus de 150 ans dans la formation et l'insertion des jeunes
→ SERVICES PRATIQUES	Accessibilité aux personnes en situation de handicap Accès au SELF Ligne de bus Astro-bus, ligne SNCF Sur place : internat éducatif pendant les semaines de regroupement, Possibilité de logement au Foyer Jeunes Travailleurs (FJT)

CAP CS HCR (en apprentissage)

<p>→ CONTENU DE LA FORMATION</p>	<p>Enseignement professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaux pratiques • Connaissance des boissons • Culture professionnelle • Sciences appliquées • Gestion appliquée • Chef d'œuvre <p>Connaissances en matière de santé et de sécurité professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sauveteur Secouriste du Travail (SST) 	<p>Enseignement général :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Français • Histoire-géographie • Enseignement moral et civique • Mathématiques • Sciences physiques et chimiques • Anglais • Education physique et sportive • Prévention Santé Environnement
<p>→ METHODES ET MOYENS MOBILISÉS</p>	<p>Rythme de l'alternance CFA / Entreprise</p>  <p>Enseignement en modularisation en digital Learning et présentiel</p> <p>Livret d'apprentissage Numérique</p>  <p>Livret de suivi Pédagogique</p>  <p>L'organisation de la Formation (Planning, cours, résultats, absences)</p> 	
<p>→ MODALITÉS D'ÉVALUATIONS</p>	<p>Un test de positionnement est effectué à chaque admission. Des évaluations d'acquis sont réalisées tout au long de l'année en enseignements professionnels et généraux (Quiz, travaux pratiques, suivi entreprise + auto-évaluation). L'inscription au CAP, diplôme de l'Education Nationale, se fera au travers de la validation de modules, de formations internes et de Contrôle en Cours de Formation (CCF). L'établissement est habilité centre d'examen par l'Education Nationale pour le CCF.</p>	

Le contrat

Conclu par écrit, signé par :

- L'apprenti et son représentant légal si celui-ci est mineur
- L'employeur

Période d'essai du contrat d'apprentissage : 45 jours

Durée : 2 ans

Le contrat doit être signé avant l'intégration du jeune dans l'entreprise.

Les congés payés doivent être exclusivement pris pendant les périodes en entreprise

L'apprenti et l'entreprise

Le maître d'apprentissage ou le tuteur a pour mission de contribuer à l'acquisition par l'apprenti des compétences correspondant au diplôme préparé.

L'apprenti effectue le travail qui lui est confié par l'employeur et respecte le règlement intérieur de l'entreprise.

Salaire

Un apprenti se forme en étant rémunéré par l'entreprise selon un pourcentage du SMIC allant de 27% à 100%, selon l'âge, l'ancienneté dans l'entreprise et de sa progression dans le ou les cycles de formation faisant l'objet du contrat d'apprentissage.

Aides Apprentis

Aides financières pour le transport, le permis B, le logement, carte étudiant des métiers, prime financement premier équipement OPCO, self et internat éducatif à tarifs préférentiels.

Tarifs

La formation est gratuite, elle est financée à 100% par les Opérateurs de Compétences (OPCO) des employeurs via le coût contrat.

**Vous souhaitez plus d'informations
Contactez-nous...**

Inscription et Renseignements

Accueil et secrétariat ouverts
Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h

Assistant CFA

☎ 02 31 61 24 32 ou par mail à :
cfa.victorine-magne@apprentis-auteuil.org

Stéphanie YANKOS, Chargée des relations entreprises

☎ 07 60 41 89 62 ou par mail à :
stephanie.yankos@apprentis-auteuil.org

Delphine BOUTIGNY, Coordinatrice handicap

☎ 06 11 61 43 70 ou par mail à :
delphine.boutigny@apprentis-auteuil.org



% Indicateurs de résultats

à venir

Taux d'obtention du diplôme

à venir

Taux d'insertion métier visé

à venir

Nombre d'inscrits session 2024

à venir

Taux d'insertion générale

