

# CAP

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

### EN APPRENTISSAGE



2 ANS

### LE MÉTIER

Le ou la titulaire de ce 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.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Gestion des stocks et mise en place du service.
- Accueil clients et prise de commande.
- Préparation et service des plats et boissons.
- Faire un lit ou une chambre.

### INSERTION PROFESSIONNELLE

- Garçon/serveuse de café.
- Employé(e) de restaurant.
- Barman/Barmaid.

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Sortie de troisième, ou être titulaire d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur.
- Être âgé de moins de 30 ans ou sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap (autres dérogations possibles).
- Avoir signé un contrat d'apprentissage, pour lequel vous pouvez être accompagné.

### CALENDRIER DE LA FORMATION

- Rythme de l'apprentissage par an : 13 semaines en centre de formation (de septembre à juin), le reste en entreprise.
- Volume d'heures d'enseignement général, technologique et professionnel : 910h sur 2 ans.
- Sécurisation du parcours avec la possibilité de passerelle avec la voie scolaire.



#### SITE DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE (UFA)

UFA du Lycée les Terres Rouges - 86400 CIVRAY  
Tel : 05 49 87 04 50  
Contact : M. Maupieux - animateur pédagogique

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en restauration.
- Brevet de Technicien Supérieur.

### DÉLAIS D'ACCÈS

Selon la réglementation en vigueur : en fonction du parcours du candidat et du début de la session de formation.

### MÉTHODES MOBILISÉES

L'apprentissage repose sur le principe de la formation partagée : alternance entre enseignements théoriques et professionnels en centre de formation des apprentis (CFA) et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au référentiel du diplôme et laissées à l'appréciation des équipes pédagogiques de l'UFA (CCF, ponctuel, ...).

### TARIFS

Entreprises privées		Fonction publique territoriale, fonction publique d'état et hospitalière	
Tarifs *:	prise en charge	Tarifs *:	prise en charge
à partir de 6950€	à 100% par les OPCO	à partir de 5000€	à 100% par le CNFPT

\* Pour toutes les formations : reste à charge pour l'apprenti 0%

### ACCESSIBILITÉ

Tous les établissements membres du CFA académique sont habilités à recevoir du public en situation de handicap.

Nous consulter pour une étude personnalisée par notre référente handicap.

#### INDICATEURS MOYENS DE LA FORMATION 2020-2021

- Réussite aux examens : 100,00 %
- Taux d'insertion : 63,00 %
- Taux de poursuite d'étude : 37,00 %
- Taux de rupture : se référer aux indicateurs présents sur notre site web [www.cfa-acad-poitiers.fr](http://www.cfa-acad-poitiers.fr)

