



Formation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Niveau 3

PROCHAINE SESSION
SEPTEMBRE 2022

Sur
24 MOIS

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Serveur
- Barman

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Avoir une 1ère expérience professionnelle dans la restauration; le service (stage)
- **Apprentissage**
- Avoir entre 15 et 29 ans, (sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire) pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.
- Lieux possibles d'apprentissage :
 - tous secteurs de la restauration
 - café-brasserie
 - hôtellerie ...
- **Formation continue**
- Demandeurs d'emploi (Pôle Emploi et/ou CPF)
- Congé de Transition Professionnelle (anciennement CIF)
- Contrat de Professionnalisation
- Plan de Formation de l'entreprise
- VAE
- Autre : nous contacter

EXAMEN

- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap
- Possibilité de dispense d'épreuves (nous consulter).
- N°RNCP : 31096

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro Commercialisation et services en restauration (accès direct en 1ère)
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier

UN TREMPLIN POUR...

- Entrer dans la vie active

ACCESSIBILITÉ/ HANDICAP

- Bâtiments aux normes d'accessibilités aux personnes à mobilité réduite. Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec notre référent handicap la faisabilité selon le handicap.

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

31 DURÉE

- Rentrée en 12/09/2022
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- **24 semaines** en centre de formation soit **840 H**
- 60 semaines de stage pour les demandeurs d'emploi sans expérience professionnelle (sinon à définir selon le parcours)

RHYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine/mois à la MFR
- 3 semaines/mois en entreprise

STATUTS

- Apprentissage jusqu'à 29 ans *sauf cas particulier* (Prise en charge par les OPCO d'une partie des frais d'hébergement et de restauration)
- Contrat de professionnalisation
- Autres (ex : formation pour adultes...)

TARIFS (1)

- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nous consulter.
- Pour les adultes : possibilité de prise en charge des frais de formation par l'OPCO, Pôle emploi et/ou l'entreprise. Pour plus de détails nous consulter

Les +

INTERNAT MODERNE ET FAMILIAL

CUISINE PÉDAGOGIQUE ET EQUIPEMENTS NEUFS

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL ET PERSONNALISÉ



CULTIVONS LES RÉUSSITES SITE DE FORMATION

Etablissement privé de formations par alternance

CFA-CFP Des MFR Des Garrigues Du Pic St

Loup

377 chemin du Farjou 34270 CLARET

09.80.59.02.92

www.garriguesdupicst.com contact@groupemfrasso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif

OBJECTIFS ET CONTENUS DE LA FORMATION

OBJECTIFS :

- contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur

BLOCS DE COMPETENCES :

- **CCP 1 - Organisation des prestations en HCR**
- - réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables),
- - utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage,
- - appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation,
- - participer aux opérations d'inventaire,
- - prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.),
- - dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation,
- - identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité,
- - planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.
- **CCP2 - Accueil, services et commercialisation en HCR -**
- - 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 dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- - Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client.
- - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.
- **Matières générales - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques – EPS-Anglais**



PROJET COFINANCÉ PAR LE FOND EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES.