

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT en 2 ans

Parole d'apprenti : " Servir avec plaisir et sourire "

www.cfmda.fr  
stoerke@cfdma.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME



04 75 61 69 55

### PUBLIC

#### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.  
Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).  
Classe de 13 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.  
Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.  
Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.  
Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

### COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

### CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup>  
novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr),  
onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos  
entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année  
scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la  
signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni  
après inscription définitive. Le service développement de  
l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les  
entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

### HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux  
personnes en situation de handicap.  
Pour plus d'informations merci de consulter notre  
site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des  
apprenants porteurs de handicap »

### INFOS PRATIQUES

Restauration sur place  
Lignes de bus directes par KEOLIS  
Casiers

### OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- l'accueil et les règles du bien-être de la clientèle;
- les prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et  
met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- la commercialisation des prestations ;
- les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique  
professionnelle est respectueuse de l'environnement ;
- le bon fonctionnement de l'entreprise.

### MATIERES ENSEIGNEES

#### MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique professionnelle
- Technologie appliquée

#### MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :

- Vente, commercialisation
- Sciences appliquées
- Prévention Santé Environnement
- CEEJS

#### MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Education Physique et Sportive
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Anglais

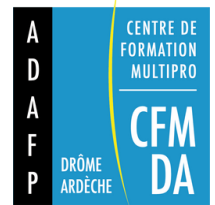
### POURSUITES DE FORMATION

- BP Arts du service et Commercialisation en Restauration (possible  
au CFA)
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration

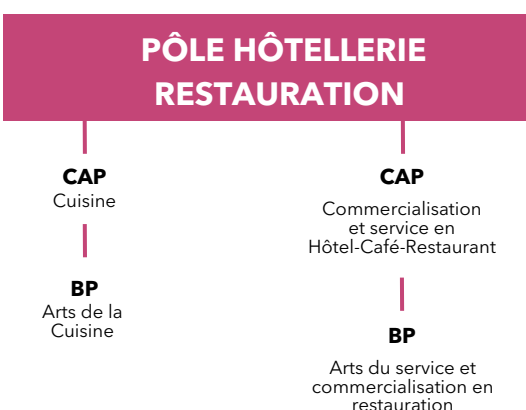
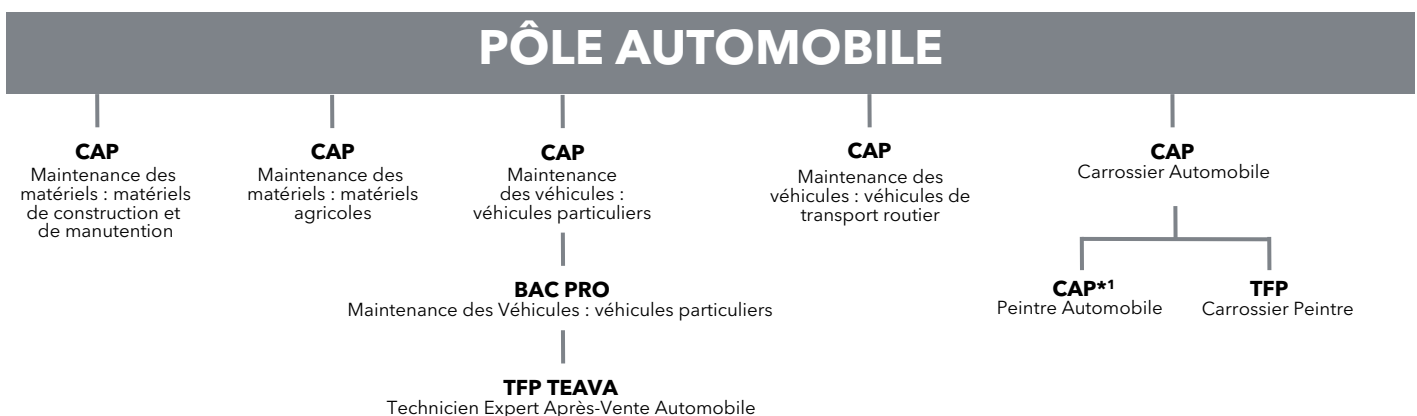
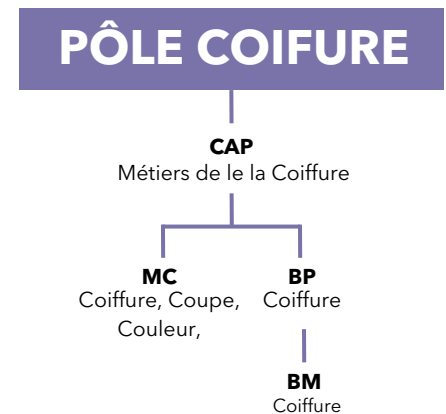
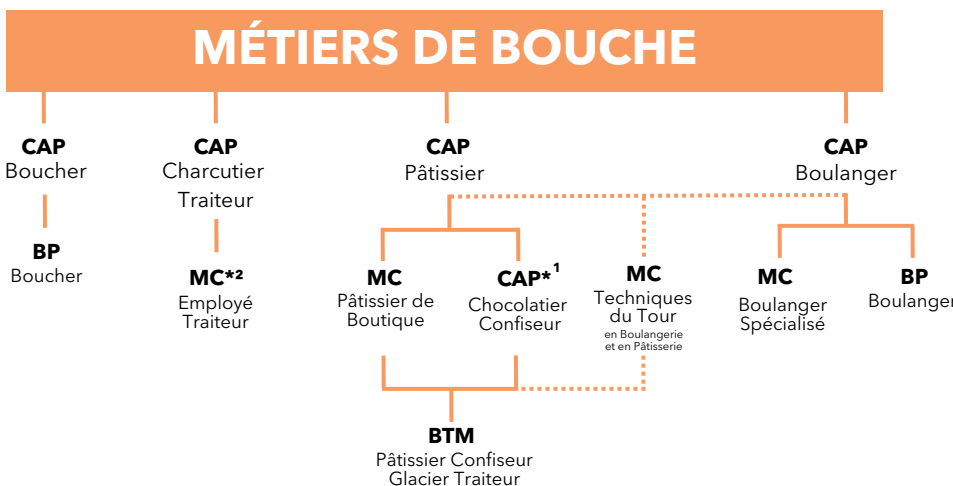
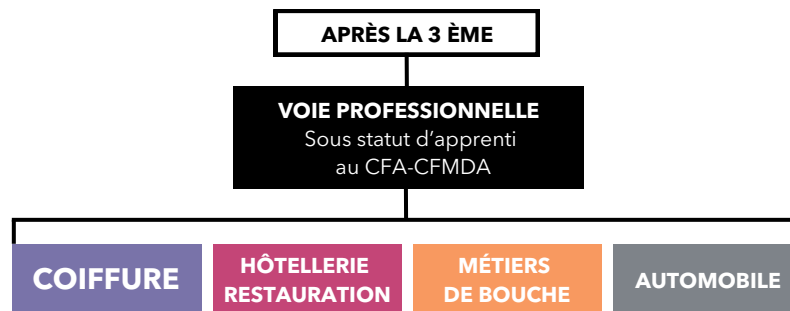
**Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle  
commercialisation et services en hôtel-café-restaurant est amené  
à exercer son activité de service dans :**

- tous secteurs de la restauration / café-brasserie / hôtellerie
- résidence médicalisée et maison de retraite /  
santé et bien-être
- village de vacances / parc de loisirs / hôtellerie de plein air
- restauration embarquée (terre, mer, air)

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE