

POLE HOTELLERIE RESTAURATION

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES

HOTEL-CAFE-RESTAURANT en 1 an

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.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

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^{er}
novembre en vous connectant sur notre site : 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 1^{er} 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 au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- 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

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 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)