



Formation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Niveau 3

PROCHAINE SESSION
SEPTEMBRE 2022

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

Sur
24 MOIS

31 DURÉE

- Rentrée en **SEPTEMBRE 2022**
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- **24 semaines** en centre de formation- **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

MFR

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
mfr.garriguesdupicsaintloup@mfr.asso.fr
www.mfr-garriguesdupicsaintloup.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 FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES.