

Formation

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Niveau 3
RNCP 38424

PROCHAINE SESSION SEPTEMBRE 2026

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Serveur
- Barman

PRÉ-REQUIS, CONDITIONS D'ACCÈS

- Aucun pré requis

- **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

- Epreuves ponctuelles en fin de formation

- Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap

- Possibilité de dispense d'épreuves (nous consulter).

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

DURÉE

- Rentrée en **septembre 2026**
- 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)

RYTHME 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

- Sous statut scolaire: Participation aux frais de scolarité et hébergement. Eligible Bourse Nationale
- En apprentissage: Coût de la formation pris en charge totalement par l'OPCO. Participation aux frais d'hébergement, rémunération par l'employeur suivent les règles de l'apprentissage.
- Nous consulter pour plus de détails

Les +

INTERNAT MODERNE ET FAMILIAL

CUISINE PEDAGOGIQUE 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

MAL 16-02-2026 - (1) Détails et mise à jour sur notre site internet
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE