



CFA-MFR  
Saint Aubin d'Aubigné

# PROGRAMME DE FORMATION

## C.A.P. Commercialisation et Services

### En Hôtel-Café-Restaurant



métier travail diplôme salaire  
**APPRENTISSAGE**  
formation compétences carrières

## Objectifs

Le titulaire du Cap Commercialisation et services en HCR exerce un poste dans les secteurs de la restauration, café, brasserie et hôtellerie.

- Contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère,
- Réalise des prestations de services et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Contribue à la commercialisation des prestations,
- Respecte les procédures d'hygiène et de sécurité,
- Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### PUBLIC CONCERNÉ

Tout public souhaitant évoluer dans le métier de cuisinier

- Avec ou sans diplôme
- Vous sortez d'une classe de 3<sup>ème</sup> (générale, technologique, MFR...).

### PRÉ-REQUIS

Vous êtes âgé de 16 ans.  
(15 ans sous conditions en apprentissage)

Votre entretien de motivation est satisfaisant

### STATUTS DE LA FORMATION

Contrat d'Apprentissage  
A partir de 27 % du Smic

Contrat de professionnalisation  
A partir de 55 % du Smic

### DURÉE DE LA FORMATION EN ALTERNANCE - MODALITÉS D'ORGANISATION

Durée de la formation : 2 Années  
Durée en centre : 840 Heures  
(Hors cas particulier)  
Centre de formation/entreprise  
12 semaines en Antenne CFA par année de formation  
(1 année pour les candidats titulaires d'un diplôme de niveau V)

### CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel - Horaires hebdomadaires (sous réserve)	1ère année	2ème année
Enseignement Technologique et Professionnel (sous réserve)		
Travaux Pratiques	8	8
Technologie hôtel et restauration BAR Brasserie	4,5	4,5
Sciences Appliquées Hygiène, alimentation...	4,5	3
Gestion Appliquée	2	3,5
Prévention Santé Environnement (PSE)	2	2
Enseignement Général - Horaires hebdomadaires (sous réserve)		
Mathématiques, Sciences Physiques	4	4
Français - Histoire - Géographie - EMC	4	4
Anglais	2	2
EPS	2	2
Suivi, accompagnement individualisé	2	2
<b>Total par semaine en centre</b>	<b>35</b>	<b>35</b>

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Chaque période d'Alternance fait l'objet d'un accompagnement individualisé et d'un bilan régulier et permanent entre l'entreprise, la MFR et la famille.

Une pédagogie de l'alternance qui s'appuie sur le vécu en entreprise considéré comme temps réel de formation.

Une volonté de développer l'autonomie et de former de futurs citoyens responsables

Le Brevet de Sauveteur Secouriste du Travail est intégré dans la formation.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Vous êtes évalué tout au long de votre formation afin de vérifier vos acquis et vous accompagner dans votre progression.

En fin de formation vous passer des épreuves orales, écrites et pratiques afin de valider votre diplôme

### MOYENS TECHNIQUES

Salle de cours, salle informatique  
Restaurant d'application, cuisine pédagogique, chambre pédagogique...

### Tarif(s) 2020

Alternance : formation gratuite et rémunérée  
Possibilité d'hébergement et restauration pendant la formation



### LIEU DE FORMATION

CFA-MFR St Aubin  
4 allée du Clos Sireuil  
35 250 Saint Aubin d'Aubigné  
02 99 55 20 81  
www.mfr-staubin.fr  
Courriel : mfr.st-aubin-aubigne@mfr.asso.fr

