

# POLE HOTELLERIE RESTAURATION

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES

### HOTEL-CAFE-RESTAURANT en formation continue (10 mois)

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

www.cfmda.fr  
Renseignement : stoerkelc@cfmda.fr  
Administratif et suivi : fc@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME  
**04 75 61 69 55**



## PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP .

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

## COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 660,50 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 37554

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 02/05/2023

## MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

## 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 (selon diplôme obtenu)
- 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)

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'à fin mai 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'une convention de stage. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

## 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 »

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

**04 75 61 69 55**

stoerkelc@cfmda.fr

### SUIVEZ-NOUS !



[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
**ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE**