

Objectifs : Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Sous l'autorité hiérarchique, il doit :

- 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
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise

Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur,

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- un restaurant d'application
- un plateau technique
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- un laboratoire de sciences
- équipements sportifs

Contenu de la formation :

Matières générales :

- Education Physique et Sportive
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques
- Sciences physiques
- Anglais
- Sciences appliquées
- CEEJS
- Vente, commercialisation

Matières professionnelles :

- Pratique Services en HCR
- Technologie Services HCR
- Prévention Santé Environnement

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc en 2^{ème} année

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en contrôle continu de formation (CCF)

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 30 ans pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis : au minimum niveau 3^{ème}

Poursuite de formation :

- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et Commercialisation en Restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration : management d'unité de production culinaire

Débouchés :

- Employé en restaurant
- Valet de chambre
- Barman



Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr



CFA-CFMDA
5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  