

# UNITÉ DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

RYTHME : 1 SEMAINE EN CFA / 1 SEMAINE EN ENTREPRISE



Favoriser la réussite scolaire des jeunes grâce à un accueil personnalisé et une pédagogie adaptée. Une équipe pédagogique et éducative en lien avec les familles.



La confiance peut sauver l'avenir



Plus d'infos  
et inscriptions sur :



# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

## Prérequis

Avoir entre 16 et 29 ans (15 ans sortant de 3ème accepté)

## Durée

- 2 ans
- 1 an si titulaire d'un CAP ou BAC général, technologique ou professionnel ou après une 2<sup>nd</sup>e professionnelle par apprentissage

## Ensemble des enseignements

**Enseignement général :** mathématiques, sciences, français, histoire-géo, EPS, anglais

**Enseignement professionnel :** pratique professionnelle en atelier avec mise en situation clientèle, technologie appliquée bar, restaurant et vente, prévention santé environnement

## Compétences professionnelles

- Accueil, commercialisation et services en Hôtel-café-restaurant
- Organisation des prestations en Hôtel-café-restaurant

## Modalité d'évaluation

Contrôle continu et inscription à l'examen final

## Valeur ajoutée

- Accompagnement éducatif personnalisé
- Petit effectif
- Un plateau technique et un restaurant d'application
- Possibilité de CAP en lycée professionnel.

## Tarifs

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre de l'apprentissage (% du smic fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation)

## Frais annexes

- Tenue professionnelle et matériel professionnel à la charge des OPCO
- Un self est à disposition des apprentis (5€ le repas + 3€ prise en charge par OPCO)

## Accessibilité

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Pour plus d'information, contacter notre référent handicap

## Poursuite d'études

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

- MC Barman
- MC Sommelier
- Bac professionnel commercialisation et service
- en restauration
- BP Sommelier
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante

## CONTACT ET INSCRIPTIONS :



[moussa.ly@apprentis-auteuil.org](mailto:moussa.ly@apprentis-auteuil.org)



06 68 71 74 07



[poullart-des-places.apprentis-auteuil.org](http://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org)