

EN RÉSUMÉ

VERS QUELS MÉTIERS ?

- Employé de la restauration et de l'hôtellerie : Restaurant, café-brasserie, hôtellerie, résidence médicalisée, maison de retraite, village vacances, parc de loisirs, restauration embarquée (terre, mer, air), hôtellerie de plein air

PRÉ-REQUIS, DÉLAI D'ACCÈS

- Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de 3^{ème}
- Ouvert aux adultes
- Admission après un entretien pour vérifier l'adéquation du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec l'entreprise.
- Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- Détails des modalités d'accès ⁽¹⁾

EXAMEN

- Diplôme de l'Éducation Nationale – Obtention en Contrôle en Cours de Formation (CCF) pour les apprentis
- Possibilité de valider l'intégralité du CAP ou de valider des blocs de compétences
- Pour les candidats titulaires d'un diplôme égal ou supérieur au CAP, dispense des épreuves du domaine général.
- N°RNCP : 31096 - Certif info : N°94559

POURSUITES D'ÉTUDES

- BAC PRO Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- CAP 1 an Cuisine
- MC Barman / MC sommellerie

UN TREMPLIN POUR...

- Acquérir les techniques fondamentales du métier pour s'insérer dans le métier d'employé dans la restauration, dans les brasseries, dans les hôtels ou poursuivre sa formation

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾ ⁽³⁾

- 100 % de réussite à l'examen session juin 2022 (26 reçus sur 26 présentés)
- 95 % de persévérance ⁽²⁾ en formation sur l'année scolaire
- 6 mois après la formation :
 - 92 % en poursuite de formation
 - 8 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 100 % en emploi

TARIFS ⁽¹⁾

- Formation prise en charge dans le cadre de l'apprentissage (OPCO, CNFPT,...)
- Éligible au CPF
- Possibilité de prise en charge des coûts pédagogiques en fonction des statuts pour les adultes
Pour plus de détails, nous consulter
- Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) nos tarifs sont consultables sur notre site internet : mfrsaintmichelmontmercure.com

ACCESSIBILITÉ HANDICAP



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : contacter nos référentes handicap pour étudier la faisabilité selon le handicap.

Pour l'apprentissage : Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02.51.57.81.81

Pour la formation des adultes : Mme Nadia GIRAUD – nadia.giraud@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

sur
1 ou 2
ans

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE



DURÉE

- Rentrée en septembre
- Entrée permanente possible tout au long de l'année, nous consulter
- 12 semaines par an en centre de formation
- 35 semaines en entreprise



RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine à la MFR
- 2 semaines en entreprise



STATUTS

- Scolaire Ministère Agricolture
- Apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Stagiaire de la formation continue adulte

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL

- Tous types de restaurants, brasseries, hôtels avec restauration

ACTIVITÉS RÉALISABLES PAR LE JEUNE EN ENTREPRISE

- Participer à la réception des marchandises
- Mettre en œuvre, réaliser, commercialiser et valoriser les prestations de services en hôtel, en café-brasserie, en restaurant
- Respecter les consignes et les règles d'hygiène, de sécurité et d'écocitoyenneté

(1) Détails et mise à jour le site internet de la MFR ou par téléphone

(2) Pourcentage des jeunes et/ou des adultes ayant réalisé la totalité de l'année scolaire

(3) Les chiffres concernent la dernière année scolaire

SITE DE FORMATION en apprentissage

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

02 51 57 81 81

mfr.stmichel.mtmercure@mfr.asso.fr

www.mfrsaintmichelmontmercure.com

Contact : Mme Florence LEMOINE

SITE DE FORMATION en formation

continue pour adultes

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

Contact : Mme Nathalie SOURISSEAU

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

CONTENUS DE LA FORMATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES :

- C1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- C2 : Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités
- C3 : Accueillir, prendre en charge renseigner le client et contribuer à la vente
- C4 : Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- C5 : Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- C6 : Communiquer

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Travaux pratiques, technologie appliquée à la profession, gestion, sciences appliquées, hygiène alimentaire, chef d'œuvre.

MOBILITE (en contrat d'apprentissage) :

- Erasmus + : En CAP 1 an, Mobilité européenne obligatoire de 3 semaines dans une entreprise européenne partenaire
- Erasmus Pro, possibilité de suivre une formation par alternance en Europe pour une durée de 3 mois pendant le parcours CAP.
- Séjour d'activité extérieure (CAP sur 2 ans) d'une semaine en métropole réputée pour sa gastronomie (Paris, Lyon, Bordeaux, Strasbourg, ...)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement Moral et Civique, Mathématiques, Sciences Physiques, Prévention Santé Environnement, Formation SST, Anglais, Education Physique et Sportive.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ⁽¹⁾

- Activités pédagogiques en salle de classe
- Travaux pratiques en laboratoire
- Projets pédagogiques et fils rouges
- Visites professionnelles et intervenants extérieurs
- Cahier de texte numérique
- Livres pédagogiques, centre de ressources
- Entretien des locaux
- Alternance des apprentissages



Déclaration d'activité enregistrée sous le n°52850205985 auprès de la préfecture de la région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément

Numéro siret : 794 590 844 000 13