

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES - HCR

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse



VERS QUELS MÉTIERS

> Postes d'employé(e) en hôtellerie, en café-brasserie ou en restauration : commis(e) d'étage ou de salle, femme ou valet de chambre, serveur ou serveuse, limonadier, garçon de café. Emplois dans tous les établissements proposant des prestations de restauration, de débits de boissons et/ou d'hébergement. Après une expérience professionnelle, il ou elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



DURÉE

1 ou **2** an(s)

- > 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 DE L'ALTERNANCE

- > 1 semaine à la MFR
- > 2 à 4 semaines en entreprise



STATUTS



Apprentissage

PRÉ REQUIS - MODALITÉS D'ACCÈS

- > CAP en 2 ans : Être âgé de 16 ans ou 15 ans après une classe de troisième - CAP en 1 an : avoir le niveau ou être titulaire d'un diplôme au moins de niveau 3. Si issu d'autre parcours : nous consulter pour une adaptation possible ou non
- > Admission après un entretien pour vérifier la cohérence du projet professionnel et après réception du contrat d'apprentissage signé avec une entreprise. Le rendez-vous individuel sera fixé au maximum 20 jours après la première prise de contact
- > Le nombre de places est limité en raison de notre capacité d'accueil en laboratoire. Possibilité d'être sur une liste d'attente selon l'ordre d'arrivée des dossiers complets

UN TREMLIN POUR ...

> Devenir un professionnel qualifié qui assure des prestations de services et qui contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; réalise des prestations de services ; des préparations ; met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ; contribue à la commercialisation des prestations ; respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- > Diplôme de l'Éducation Nationale
 - > Contrôle en cours de formation (CCF)
 - > 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 : 38424
- Date de la publication de la fiche : 21/12/2023

POURSUITE DE FORMATION

- > BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- > BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration

Liste non exhaustive

Formation(s) disponible(s) à la
MFR Saint-Michel-Mont-Mercure

QUELQUES CHIFFRES ⁽¹⁾

- > 100 % de réussite à l'examen session juin 2025 (23 reçus sur 23 présentés)
- > 92.00 % de taux de persévérance (2)
- > 6 mois après la formation :
 - 83,3 % en poursuite de formation
 - 6,7 % sur le marché de l'emploi dont :
 - 92 % en emploi
 - 8 % en recherche d'emploi

LA FORMATION EN ENTREPRISE

TYPE D'ENTREPRISE D'ACCUEIL :

Tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration permettant l'ensemble des activités

ACTIVITÉS DU JEUNE EN ENTREPRISE :

- > Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- > Contribuer à l'organisation des prestations
- > Contribuer à la relation client et participation à la commercialisation dans le respect des besoins spécifiques des clients
- > Préparer des prestations dans une démarche écoresponsable
- > Réaliser et suivre des prestations dans une démarche écoresponsable
- > Communiquer dans un contexte professionnel

TARIFS ⁽¹⁾

- > Coût de formation pris en charge par le financeur (accessible sur : <https://www.francecompetences.fr>)
- > Frais liés à la vie résidentielle (hébergement, restauration...) accessible sur le site internet : www.mfrsaintmichelmontmercure.com / INSCRIPTION - Les tarifs

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.

Mme Line BULTEAU :

line.bulteau@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

Mme Elisabeth TRAVERTE :

elisabeth.travert@mfr.asso.fr - 02.51.57.81.81

SITE DE FORMATION

en APPRENTISSAGE et en FORMATION CONTINUE ADULTES

MFR ST MICHEL MONT MERCURE

CONTACT : M. ANTHONY LUMEAU

02 51 57 81 81 - anthony.lumeau@mfr.asso.fr

LA FORMATION EN MFR

Etablissement privé, associatif, en contrat avec l'Etat

Activités autour des différents blocs de compétences :

> domaine professionnel :

- BCO1 Organiser les prestations en hôtel-café-restaurant
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer les activités
- BCO 2 Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant
Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
Communiquer en fonction du contexte professionnel

> domaine général :

- BC01 Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- BC02 Mathématiques physiques chimie
- BC03 Education physique et sportive Anglais
- BC04 Prévention, santé, environnement
- BC05 Anglais UF2 unité facultative mobilité

Modalités de déroulement :

- > En présentiel, en situation de travail, Enrichit les vies, ouvre les esprits.
- > Pour les parcours 1 an : Mobilité Européenne Erasmus + de 3 semaines dans une entreprise partenaire incluse dans le temps de formation obligatoire

Moyens prévus :

- > Analyse réflexive de l'expérience vécue en entreprise
- > Activités pédagogiques en salle de classe ; Travaux pratiques en ateliers pédagogiques équipés
- > Visites professionnelles et intervenants extérieurs, pour les parcours 2 ans : séjour d'activités extérieures sur une grande ville ou région française; Projets pédagogiques transversaux ;
- > Cahier de texte numérique ; Livres pédagogiques ; Equipement numérique mis à disposition
- > Equipe de moniteurs pluridisciplinaires

Modalités de suivi :

- > Positionnement, évaluations formatives,
- > Accompagnement individuel par un moniteur référent: entretien individuel à chaque début de session, rencontres avec l'entreprise (2 fois dans l'année de formation) et la famille ou lieu de vie (1 fois par an).
- > Utilisation d'un carnet de liaison entre les différents partenaires (CFA-Entreprise-Famille-Jeune)

(1) Détails et mise à jour sur 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

