

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

Code diplôme	500 334 12	
Niveau de sortie	V	
Durée de la formation	Pour chaque année de formation <ul style="list-style-type: none"> ● 12 semaines en Centre (UFA) ● 35 en Entreprise 	
Organisation pédagogique	Formation par la voie de l'Apprentissage Pédagogie de l'alternance Centre/Entreprise	
Lieu de formation	 <p>UFA Sainte-Louise Lycée professionnel</p>	150 Boulevard de Courtais, 03100 Montluçon Tél. 04 70 28 76 38 Contact accueil : Christine PLASSE

Objectifs

- Un cursus de niveau V préparé en 2 ans
- Une formation qui permet d'acquérir les techniques fondamentales des prestations de service en hôtel, café-brasserie et restaurant afin de permettre aux titulaires du diplôme de s'insérer dans tous types d'entreprises de la filière HCR ou de poursuivre leurs études.

Conditions de réussite

- Chaque pôle d'activités, décliné en compétences fait l'objet d'une épreuve d'examen, soit 2 épreuves professionnelles : 1 épreuve écrite et 1 épreuve pratique et orale
- Enseignement général en CCF

Conditions générales d'entrée en formation

Pré-requis	<ul style="list-style-type: none"> ● Niveau d'entrée : classe de 3^{ème} ● Age : être âgé de 15 à 26 ans* ● Etre sous statut Apprenti.e en Contrat d'Apprentissage (CDD ou CDI) ou à défaut sous statut Stagiaire de la formation professionnelle (Dispositif Tremplin vers l'apprentissage) ● Visite médecine du travail effectuée ou convocation ● Motivation à exercer le métier visé et pour la formation en alternance
Modalités d'inscription	<ul style="list-style-type: none"> ● Dossier de candidature ● Entretien individuel ● Attestation d'engagement de l'employeur ● Cerfa FA13 Contrat d'apprentissage ● Participation à la réunion d'information et à l'entretien de vérification des pré-requis ● Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
Individualisation du parcours	<ul style="list-style-type: none"> ● Positionnement : Bilan d'évaluation possible donnant lieu à dérogation sur la durée de la formation en fonction du parcours antérieur. ● Convention de complément de formation dans une tierce entreprise
Mixité public APP/FI/FC	Apprentissage et Formation initiale
Type d'entreprises d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> ● Restaurant traditionnel gastronomique ou à thème, brasserie. ● Hôtel-restaurant ● Hôtel

Contenus de formation				Évaluation
	Disciplines du référentiel du diplôme ou du titre / modules d'enseignement (ECTS) (*)	Répartition prévue en nombre d'heures		CCF
		1 ^{ère} année	2 ^{ème} année ou Formation en un an	
Enseignements généraux ou théoriques ou transversaux à toutes les	Français Ouverture au monde et PPCP	42 h	42 h	CCF
	Enseignement moral et civique	6 h	6 h	
	Mathématiques – Sciences	42 h	42 h	CCF
	Anglais	24 h	24 h	CCF
	Arts appliqués – Cultures artistiques	24 h	24 h	
	EPS	30 h	30 h	CCF
	PSE	12	18 h	CCF
	Sous total	180 h	186 h	
Enseignements professionnels ou spécifiques	Enseignements expérimentaux, Synthèse, Pratique et culture professionnelle	168 h	156 h	CCF
	Sciences appliquées	12 h	12 h	CCF
	Gestion appliquée	18 h	12 h	CCF
	PPCP	118 h	24 h	
	Accompagnement personnalisé	24 h	30 h	
Sous total	240 h	234 h		
Total annuel		420 h	420 h	

Inscription de la formation dans un parcours

Passerelles vers autre(s) diplôme(s)	<ul style="list-style-type: none"> ● Brevet Professionnel arts du service et commercialisation en restauration
Obligation de diplôme pour exercer	<ul style="list-style-type: none"> ● non
Suites de parcours possibles et débouchés professionnels	<ul style="list-style-type: none"> ● Bac Pro Commercialisation et Services ● Diverses mentions complémentaires ● Insertion professionnelle possible

Moyens techniques et humains

Equipements et matériels	<ul style="list-style-type: none"> ● restaurant d'application ● Salles de cours équipées en vidéo projection, Espace numérique, Salle d'examen pour les CCF...
Equipe administrative et pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> ● 1 référente administrative ● 1 équipe pédagogique : formateurs sous autorisation IA d'enseigner, spécialistes du domaine d'intervention, intervenants professionnels...

Références

Taux de réussite des 3 dernières années	Ouverture de la formation en alternance en septembre 2018
Insertion professionnelle des 3 dernières années	
Les + de cette formation	<ul style="list-style-type: none"> ● Visites régulières dans les restaurants et hôtels de la région.