



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL- CAFÉ- RESTAURANT

### ACTIVITÉS VISÉES

- Le titulaire de ce CAP, sous l'autorité hiérarchique :
- Contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
  - Réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
  - Contribue à la commercialisation des prestations ;
  - Respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est également respectueuse de l'environnement.
  - Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### DURÉE DE LA FORMATION

2 ans  
420 h par année à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

### CONDITIONS D'ADMISSION

#### EN APPRENTISSAGE :

- Atteindre la fin du cycle 4 (à la sortie du niveau 3ème), ou avoir entre 16 et 29 ans.
- Signer un contrat d'apprentissage dans les 6 mois qui suivent le début de formation.
- Principe d'entrée/sortie permanente, consistant à entrer en apprentissage à tout moment de l'année.

#### EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans.
- Signer un contrat de professionnalisation.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

## RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1 <sup>ère</sup> année	27%	43%	53%	100%
2 <sup>ème</sup> année	39%	51%	61%	
3 <sup>ème</sup> année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : CAP Commercialisation et Service en Hôtel-Café-Restaurant - Code diplôme 50033412 - Niveau 3 - RNCP 37554 - Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures / an	Modalité	Examen		
			Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuve
<b>UNITÉS GÉNÉRALES</b>					
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an	CCF	Écrite et pratique	1	2
Mathématiques – Sciences Physiques et Chimiques	60h/an		Écrite et pratique	2	1
Français, Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique	60h/an		Écrite et orale	3	3
Éducation Physique et Sportive	32h/an		Activité	1	2
LV1 : Anglais	24h/an		Écrite et orale	1	2
Arts Appliqués	24h/an		Non évalué		
Travail d'alternance	24h/an	Non évalué			

## UNITÉS PROFESSIONNELLES

Accueil, services et commercialisation	88h/an		Pratique et orale	14	4
Organisation des prestations en HCR		Ponctuel et CCF			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sciences Appliquées</li> <li>Gestion Appliquée</li> <li>Technologie</li> </ul>	24h/an 24h/an 24h/an		Écrite	4	4
Chef d'œuvre (transversalité)		CCF	orale	1	1

\*CCF : Contrôle en cours de formation

## POURSUITE DE FORMATION

### AU CFA LE FONTANIL

- Brevet Professionnel Arts du service et Commercialisation en restauration
- CAP Cuisinier 1 an
- Autre CAP en 1 an

## ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry  
Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports»  
Arrêt «Saint-Alban Centre»  
Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite