



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL- CAFÉ-RESTAURANT EN 1 AN

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 respectueuse de l'environnement.
 - Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

DURÉE DE LA FORMATION

1 an
420 h à raison de **12 semaines au CFA**
en alternance avec l'entreprise.

Durant cette année, 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 ET EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Être titulaire au minimum d'un diplôme de niveau V (CAP, BEP ...)
- Signer un contrat d'apprentissage ou 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 ^{ère} année	27%	43%	53%	100%
2 ^{ème} année	39%	51%	61%	
3 ^{ème} 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 services en Hotel Café Restaurant · Niveau V · RNCP31096 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Nombre d'épreuves
Prévention Santé Environnement et sauveteur secouriste au travail	36h/an	Contrôle en Cours de Formation	Ecrite et pratique	1	1
Organisation des prestations en HCR · Sciences Appliquées · Gestion Appliquée · Technologie	24h/an 36h/an 28h/an		Ecrite et orale	4	4
Accueil, services et commercialisation en HCR y compris chef d'œuvre (transversalité)	176h/an		Pratique, écrite et orale	14	4
LV1 : Anglais	24h/an		Ecrite et orale	1	2
Education Physique et sportive	24h/an		Non évalué		
Français, Histoire- Géographie et Enseignement moral et civique	24h/an				
Arts Appliqués	24h/an				
Travail d'alternance	24h/an				

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- BP Arts du service et commercialisation en restauration (2 ans)
- CAP (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