

# TOUT SAVOIR sur l'apprentissage

**NOUVEAU / RENTRÉE 2017**



## Fusion des CAP Restaurant, Services Hôteliers et Services en Brasserie-Café CAP Commercialisation & Services en Hôtel-Café-Restaurant



### III Objectifs de la formation

Le titulaire du CAP contribue à l'**accueil** et au **bien-être** de la **clientèle française et étrangère**, en réalisant des **prestations** de services en **hôtel, café-brasserie, restaurant**.

Il met en œuvre les **techniques spécifiques à chaque activité**, ainsi qu'à la commercialisation des prestations et au bon fonctionnement de l'entreprise.

Il respecte les **procédures d'hygiène et de sécurité** en vigueur et travaille en respectant l'environnement.

### III Déroulement de la formation

Durée et alternance	Type d'entreprise	Origine scolaire	Site de formation	Niveau de diplôme
<b>Rentrée 2017</b> Formation uniquement sur <b>2 ans</b> 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA 13 semaines de formation au CFA/an	<b>Secteurs prioritaires :</b> Hôtellerie, Café-Brasserie, tous les secteurs de la Restauration <b>Secteurs connexes :</b> Résidences médicalisées, maisons de retraite, structures de la santé et du bien être, villages de vacances, parcs de loisirs...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dima</li> <li>• 3<sup>e</sup></li> <li>• 2<sup>de</sup></li> </ul>	Dinan Ploufragan	5
<b>A partir de la rentrée 2018</b> Formation possible également en <b>1 an</b> 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA 13 semaines de formation au CFA/an		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Titulaire d'un niveau V minimum</li> </ul>	Dinan Ploufragan	5

Les compétences visées pour l'obtention du CAP et non travaillées en entreprise **seront dispensées par le CFA au sein de nos plateaux techniques.**

#### Profil de l'apprenant :

- Présentation irréprochable - écoute - convivialité
- Organisation dans le travail - bonne mémorisation - aptitude au travail en équipe

#### Exemple de fonction en entreprise :

- Commis de restaurant
- Employé-e d'étages (avec ou sans service des petits déjeuners, room service).
- Assistant-e réceptionniste

# TOUT SAVOIR sur l'apprentissage



## III Matières enseignées

Matières du domaine général	Horaires hebdomadaires*
Mathématiques - Sciences physiques	5 heures
Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique	5 heures
Langue vivante (anglais)	2 heures
Education Physique et Sportive	2 heures
Arts Appliqués	2 heures
<b>Vie de l'alternance</b>	<b>1 heures</b>

Matières du domaine professionnel	Horaires hebdomadaires*
<b>Pratiques professionnelles :</b> Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant Accueil, commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant	7 heures
Sciences appliquées	3 heures
Environnement Juridique et Economique	2 heures
Prévention Santé Environnement	2 heures
Technologie	4 heures

## III Quelle rémunération\* pour l'apprenti ?

CAP	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus**
1 <sup>re</sup> année	25 % du Smic	41 % du Smic	53 % du Smic
2 <sup>e</sup> année	37 % du Smic	49 % du Smic	61 % du Smic

\* Sous réserve de la Convention collective de l'entreprise . \*\*SMC (Salaire Minimum Conventionnel) si plus favorable que le Smic.

## III Quelles aides pour l'entreprise ?

Toutes les informations sur le site [www.bretagne.bzh](http://www.bretagne.bzh) ou [www.apprentissage.gouv.fr](http://www.apprentissage.gouv.fr)

## III Quelles aides pour l'apprenti ?

Elles sont versées par la Région Bretagne

- **Aide au Premier équipement professionnel** (sous condition de n'avoir jamais été apprenti) : 150 €
- **Aide Argoat 2017** (Hébergement, Restauration et Transport)

	Moins de 18 ans	18-20 ans	21 ans et plus
Niveau 5 : CAP	800 €	550 €	400 €

**Espace Info Métiers - Ploufragan**  
02 96 76 27 11  
[esim@cma22.fr](mailto:esim@cma22.fr) / [cfa-cotesdarmor.fr](http://cfa-cotesdarmor.fr)

**Espace Info Métiers - Dinan**  
02 96 76 27 46  
[esim.dinan@cma22.fr](mailto:esim.dinan@cma22.fr) / [cfa-cotesdarmor.fr](http://cfa-cotesdarmor.fr)

