

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
Rentrée 2017 Formation uniquement sur 2 ans 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA 13 semaines de formation au CFA/an	Secteurs prioritaires : Hôtellerie, Café-Brasserie, tous les secteurs de la Restauration Secteurs connexes : 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">• Dima• 3^e• 2^{de}	Dinan Ploufragan	5
A partir de la rentrée 2018 Formation possible également en 1 an 2 semaines entreprise / 1 semaine CFA 13 semaines de formation au CFA/an		<ul style="list-style-type: none">• Titulaire d'un niveau V minimum	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
Vie de l'alternance	1 heures

Matières du domaine professionnel	Horaires hebdomadaires*
Pratiques professionnelles : 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 ^{re} année	25 % du Smic	41 % du Smic	53 % du Smic
2 ^e 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 ou 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 / cfa-cotesdarmor.fr

Espace Info Métiers - Dinan
02 96 76 27 46
esim.dinan@cma22.fr / cfa-cotesdarmor.fr

