

# MAISON FAMILIALE RURALE/CEA ORGANISME DE FORMATION DE L'ARGENTONNAY

ETABLISSEMENT PRIVÉ D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE SOUS CONTRAT AVEC  
LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE



## CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant

### OBJECTIFS

- Acquérir le savoir-faire, le savoir être et les connaissances pour devenir un professionnel qualifié dans le secteur de l'hôtellerie/Restauration
- Permettre une insertion à la formation par alternance : apprentissage et centre de formation

### CONTENU DE LA FORMATION

- Mise à disposition d'un plateau technique (Restaurant d'Application)
- Méthode pédagogique active basée sur l'alternance

Enseignement Général	Enseignement Professionnel
Français Anglais Mathématiques/Sciences Histoire/Géographie EPS Arts appliqués Enseignement moral et civique	Travaux pratiques (1 journée/semaine) Technologie Sciences appliquées Connaissance de l'entreprise SST : Sauveteur Secourisme du Travail Prévention Santé Environnement

### REMUNERATION

Ancienneté/âge	15-17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et plus
1 ère année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 ème année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
3 ème année	55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC



### CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre âgé(e) de 16 à 29 ans révolus (15 ans pour ceux qui ont effectué une classe de 3ème)
- Après une classe de 3ème
- Après une classe de seconde ou niveau supérieur

### DURÉE

- 2 ans de formation (910h soit 13 semaines/an)
- 1 semaine de centre de formation - 2 semaines en entreprise
- 1 an de formation si titulaire d'un CAP ou plus

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- En CCF (Contrôle en Cours de Formation)
- En entreprise et à la MFR

### LIEU D'APPRENTISSAGE


- Ils se dérouleront dans tous secteurs d'activité en accord avec le projet professionnel des jeunes :
- Restaurant (Ouvrier - Traditionnel - Gastronomique)
  - Café - Brasserie
  - Hôtellerie

### POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP en un an après obtention du CAP Commercialisation et Services en HCR
- CAP Cuisine
- Mention complémentaire en un an : Cuisinier en dessert de restaurant, Arts de la cuisine, Barman, Sommellerie, Employé traiteur
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- BP Arts de la Cuisine
- BP Arts du Service et Commercialisation en restaurant
- ...

**Formation Par  
Apprentissage**

50 rue de la Paix-Quartier de Boësse  
79150 Argentonnay  
Tél : 05.49.65.70.70 - Fax 05.49.65.97.52  
Mail : mfr.argentonlesvallees@mfr.asso.fr  
Site : www.mfr-argenton.fr

 MFR Argenton Les Vallees

**RÉUSSIR  
autrement**

Année scolaire 2020-2021

