

# Maison Familiale de l'Argentonnay

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

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

Code RNCP : 26650 – Min. Educ. Nat. et de la Jeunesse - Certification du 17/03/2006

ANNÉE SCOLAIRE 2024 - 2025



**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES  
FORMATION PAR ALTERNANCE

### OBJECTIFS

- Découvrir et acquérir les bases des métiers de la filière H.C.R.

### COMPÉTENCES VISÉES

- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Accueillir, prendre en charge et renseigner le client et contribuer à la vente de prestations
- Assurer le service clients
- Participer à la gestion des stocks
- Savoir communiquer
- Mettre en œuvre les techniques d'entretien

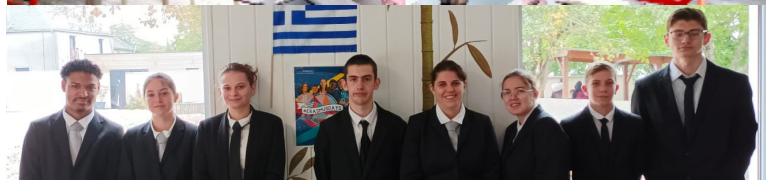
### CONTENU DE LA FORMATION

- Mise à disposition d'un plateau technique : Restaurant d'Application
- ERASMUS : mobilité européenne de 15 jours
- Méthode pédagogique active basée sur l'alternance

Enseignement Général	Enseignement Professionnel
<ul style="list-style-type: none"><li>• Français</li><li>• Anglais</li><li>• Mathématiques</li><li>• Physique - Chimie</li><li>• Histoire - Géographie</li><li>• Enseignement Moral et Civique</li><li>• EPS</li><li>• Arts Appliqués</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Travaux pratiques (1 journée / semaine)</li><li>• Culture professionnelle</li><li>• Sciences appliquées</li><li>• Gestion appliquée</li><li>• Prévention Santé Environnement</li><li>• Formation SST : Sauveteur Secouriste du Travail</li><li>• Chef d'oeuvre</li></ul>

### RÉMUNÉRATION

Ancienneté	15 - 17 ans	18 - 20 ans	21 - 25 ans	26 ans et +
1 <sup>ère</sup> année	27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
2 <sup>ème</sup> année	39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC



### CONDITIONS D'ADMISSION

- Après une classe de 3<sup>ème</sup>
- Après une classe de seconde ou niveau supérieur
- Signer un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Nombre de places maxi : 15

### DURÉE

- 2 ans de Formation en présentiel (875h)
  - 1 semaine en 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 centre de formation
  - En entreprise

### LIEU D'APPRENTISSAGE

- Tous secteurs d'activités en lien avec le projet professionnel des jeunes :
- Restaurant (Ouvrier, Traditionnel, Gastronomique)
  - Café, Brasserie
  - Hôtellerie.

### POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP en 1 après obtention du CAP CS en HCR (dispense aux épreuves des matières générales sous condition de résultats).
- Mention complémentaire en un an :
  - Cuisinier en dessert de restauration, Arts de la cuisine, Barman, Sommellerie, Employé traiteur
- Bac pro Commercialisation et services en Restauration
- BP Arts du Service et Commercialisation en restaurant

### VIE ACTIVE

- serveur(se)

50 rue de la Paix - Quartier de Boësse - 79150 Argentonnay

05 49 65 70 70



mfr.argentonlesvallees@mfr.asso.fr

www.mfr-argenton.fr

@mfrargentonnay

@mfrargentonnay

## Formation par Apprentissage

