

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.

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

RÉMUNÉRATION

Ancienneté	15 - 17 ans	18 - 20 ans	21 - 25 ans	26 ans et +
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



CONDITIONS D'ADMISSION

- Après une classe de 3^{ème}
- 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

