



COMMERCIALISATION et SERVICE en HCR (Hôtel, Café, Restaurant)



CERTIFICAT APTITUDE PROFESSIONNELLE

RÉUSSIR
autrement

FORMATION PAR ALTERNANCE



OBJECTIFS

- A l'issue de votre formation, vous obtiendrez une qualification de niveau V, qui vous confère des possibilités d'adaptation plus rapide aux postes de travail dans les différents secteurs des métiers hôtellerie, cafétéria, restauration et brasserie.
- Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur HCR
- D'acquérir et de mettre en œuvre des compétences
- De faciliter et de développer des qualités professionnelles (l'esprit d'équipe, la culture d'entreprise...)
- D'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et le milieu professionnel
- Préparer et avoir comme objectif l'obtention du CAP CSHCR

CONTENU DE LA FORMATION



EN ENTREPRISE

- La formation par apprentissage associe les mises en situation professionnelles en entreprise et au CFA.
- ⇒ Statut de l'apprenti durant la formation:
 - Salarié dans l'entreprise
 - Rémunération en fonction de l'âge

EN CFA

- ⇒ Formation alternée :
 - Entreprise et CFA
- ⇒ Durée de la formation :
 - 2 ans
- ⇒ Nombres de semaines :
 - 12 à 13 semaines de formation
- ⇒ Conditions d'admission:
 - Être âgé de 15 ans à 25 ans
 - Sortie de 3^{ème}





CAP CSHCR



APRÈS
LA FORMATION



MFR, ESPACE
DE TOUS LES
POSSIBLES !



NOTRE LIEU
DE FORMATION

MFR Du Ribéracois

La Gare

24600 Siorac-De-Ribérac

05 53 91 94 94

cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr

www.mfr-riberacois.com



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement général

- Français
- Histoire Géographie
- Physique Chimie
- Mathématiques
- Anglais
- Education physique et sportive

Enseignement Technique et Professionnel

- Pratique professionnelle
- Organisation de la production et des services en HCR
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention, Santé, Environnement



POURSUITE D'ETUDES

- BAC Pro Commercialisation et Service en Restauration

Mentions complémentaires :

- Employé(e) barman
- Employé(e) sommelier
- ...



NOS PLUS

- Accompagnement dans la méthodologie de recherche d'entreprises
- Séjour d'intégration
- Voyages scolaires et pédagogiques
- Mise en place d'un service de transport, possibilité d'hébergement (internat)
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais »
- Accompagnement et suivi individualisé

