

## COMMERCIALISATION ET SERVICE (HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT)

### MODALITÉS

**Statut :** Niveau 3 - Certification : Ministère chargé de l'agriculture. Formation initiale avec un délai de 8 jours environ dans la limite des places disponibles (20 maximum).

**Durée de la formation :**

2 ans – 840 H pour les deux ans en présentiel

**Conditions d'admission :**

Entrée possible toute l'année sur entretien initial.  
Positionnement pédagogique en début de formation.

**Nombre de semaines :**

12 à 13 semaines / an.



### PRÉ REQUIS

- Entre 15 ans et 29 ans
- Après une 3ème ou en 2ème année après un CAP dans le même milieu, une 2nde GT, un BAC ou formation métier de bouche
- Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap

### OBJECTIFS

- Organiser le service en restauration hôtel et café brasserie
- Organiser des prestations et l'accueil
- Gérer les approvisionnements
- Veiller à la qualité des produits et du service
- Communication démarche commerciale et relation clientèle

### EN ENTREPRISE

La formation en apprentissage associe une mise en situation professionnelle en entreprise et au CFA.

- Statut de l'apprenti : salarié(e) dans l'entreprise.
- Rémunération en fonction de l'âge et de l'année de formation.

### ENSEIGNEMENT

**Enseignement général :**

- Français
- Histoire - Géographique
- Éducation civique
- Mathématiques, Sciences
- Anglais
- Éducation physique et sportive

**Enseignement technique et professionnel :**

- Travaux Pratiques
- Sciences Appliquées à l'Alimentation
- Prévention, Santé, Environnement
- Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique, Juridique et Social
- Technologie Professionnelle
- Sauveteur Secouriste du Travail
- Chef d'œuvre

# CAP

# MFR

DU RIBERACOIS  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

## COMMERCIALISATION ET SERVICE (HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT)

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations formatives
- Évaluations certificatives avec 100% épreuves terminales et épreuves ponctuelles en fin de parcours

### POURSUITE D'ÉTUDES

- BAC Pro Cuisine / Commercialisation et Service en Restauration.
- BAC Pro Hygiène - Environnement.  
Mentions Complémentaire :
- Employé(e) Barman
- Sommellerie  
Brevet Professionnel :
- Art du service et commercialisation en restauration.



### NOS PLUS

- Accompagnement et suivi dans la recherche d'entreprises ;
- Séjour d'intégration ;
- Voyage pédagogique ;
- Centre d'hébergement sur site avec service de restauration ;
- Mise en situation professionnelle au Restaurant d'application « Les Quais » ;
- Français Langue Étrangère (En fonction de la demande et du financement).
- Accompagnement et suivi individualisé au CFA et en entreprise.
- **Formateurs responsables : Laval Vincent et Anasse Audrey**



**MFR du Ribéracois**

**La Gare 24600 Siorac de Ribérac**

05 53 91 94 94 - [cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr](mailto:cfa-mfr.siorac@mfr.asso.fr)

[www.mfr-riberacois.com](http://www.mfr-riberacois.com)



Mise à jour Février 2023