

TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%
TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%
TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%

1 AN/2 ANS - RNCP 31096 - NIVEAU 3



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service. Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets.

BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

- **RNCP37554BC01** - Organisation des prestations en HCR
- **RNCP37554BC02** - Accueil, services et commercialisation en HCR
- **RNCP37554BC03** - Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique
- **RNCP37554BC04** - Mathématiques-Sciences physiques et chimiques
- **RNCP37554BC05** - Éducation physique et sportive
- **RNCP37554BC06** - Prévention-santé-environnement
- **RNCP37554BC07** - Langue vivante étrangère

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) gestionnaire de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 1 cuisine pédagogique
- 1 restaurant d'application

TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 2 ans est de 980H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

EP1 : Organisation des prestations en HCR ;

EP2 : Accueil, commercialisation et services en HCR ;

EG1 : Français et histoire, géographie et éducation moral et civique ;

EG2 : Mathématiques, sciences physiques et chimiques ;

EG3 : Éducation physique et sportive ;

EG4 : Langue vivante (Anglais) ;

POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Pro CSR ;
- MC sommellerie ;
- MC employé barman ;
- BP sommellerie ;
- BP barman ;
- ...

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Serveur en restaurant ;
- Braman ;
- Employé polyvalent de restauration ;
- Employé d'hôtel ;
- Vendeur en boulangerie-pâtisserie ;
- ...

PRÉ-REQUIS

CAP en 1 an : Avoir un niveau CAP ou équivalent

CAP en 2 ans : Avoir un niveau de fin de 3ème

CFA Trajectoire - Campus Odyssée Guyancourt

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 100% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 66,7%

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) :

taux de poursuite d'études : 52%, taux d'emploi : 66%, taux d'interruption en cours de formation : 31%, taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21%

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

mars 2023