



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT EN 1 AN

OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

- | Permettre aux titulaires d'un baccalauréat une poursuite en BTS Hôtellerie-Restauration
- | Former des professionnels aux fonctions de serveur, garçon de café, valet de chambre, d'employé d'étage, en capacité de s'insérer professionnellement quelle que soit la structure d'accueil (restaurant, brasserie, café, hôtel, ...)

LES DÉBOUCHÉS

- | Employé de restaurant
- | Commis de salle
- | Chef de rang
- | Gérant de restaurant

POURSUITE D'ÉTUDES

- | BTS Hôtellerie-Restauration option A ou B
- | Mention Complémentaire Employé Barman
- | Mention Complémentaire Sommellerie
- | Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration
- | Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- | Brevet Professionnel Barman
- | Brevet Professionnel Gouvernante
- | Brevet Professionnel Sommelier

L'APPRENTISSAGE, EN BREF

L'apprentissage permet aux jeunes de 16 à 25 ans d'obtenir un diplôme d'Etat tout en acquérant une véritable expérience professionnelle. L'apprenti(e) est un salarié de l'entreprise, avec une couverture sociale, un salaire et des congés payés. L'apprenti(e) bénéficie d'une rémunération qui progresse en fonction de son âge et de son ancienneté dans l'apprentissage. Le salaire minimum perçu par l'apprenti correspond à un pourcentage du SMIC.

ANNÉE D'EXÉCUTION DU CONTRAT	ÂGE DE L'APPRENTI		
	MOINS DE 18 ANS	DE 18 ANS À MOINS DE 21 ANS	21 ANS ET PLUS
2ÈME ANNÉE	37 %	49 %	61 %

Aides : la Région PACA fournit une aide à l'acquisition du 1er équipement pédagogique des apprentis(es).
Aides au logement et au permis.

DURÉE ET CALENDRIER

Cycle d'1 an, 400 heures de formation au CFA, soit 12 semaines en alternance avec des périodes en entreprise

CONDITIONS D'ADMISSION

- | Être titulaire d'un Baccalauréat
- | Avoir moins de 25 ans à l'entrée en apprentissage
- | Entretien de motivation
- | Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- | Pratique Professionnelle d'accueil, mise en place, commercialisation et service
- | Technologie d'accueil, d'hébergement, mise en place, commercialisation et service
- | Sciences appliquées : hygiène, équipement
- | Gestion
- | Prévention Sécurité Environnement

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- | Gestion, Economie et Droit (pour les candidats bacheliers)
- | Anglais
- | Langue vivante 2

L'équipe pédagogique est composée de professionnels et intervenants hautement qualifiés (Meilleur Ouvrier de France, Chefs Etoilés, ...)

3 titres de Meilleur Apprenti de France, Cuisine

2 médailles d'Or aux Olympiades des Métiers, Service en Salle

Des taux de réussite aux examens le plus souvent supérieurs aux moyennes académiques

Aide et accompagnement à la recherche d'entreprise

Etablissement certifié RE.S.E.A.U. (REsponsabilité Sociale et Environnementale pour l'Apprenant-Usager)

Campus arboré de 7 500 m²

Locaux équipés de matériels de pointe

LES



ECOLEHOTELIEREAUVIGNON.FR

Ecole Hôtelière d'Avignon - Campus de la CCI de Vaucluse - Point Accueil
Allée des Fenaisons - BP 20660 - 84032 Avignon Cedex 3
Tél. : **04 90 13 86 46** | Mail. : pointaccueil@vaucluse.cci.fr

INSCRIPTION
EN LIGNE,
PAR MAIL
OU COURRIER



CCI VAUCLUSE