RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

UFA JULES LE CESNE – LE HAVRE

02 35 22 22 70

LYCÉE JEAN–BAPTISTE DECRETOT – LOUVIERS

02 32 40 14 29

UFA ROBERT DOISNEAU – SAINT LO

02 33 77 81 30

IFPRA - Pôle Apprentissage
2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan
Tel : 02 32 08 96 61
ifpra-apprentissage@ac-normandie.fr
https://ifpra-normandie.fr (Nos formations > Apprentissage)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - POLE APPRENTISSAGE
Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090 76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A

ACADÉMIE DE NORMANDIE
Liberté Égalité Fraternité

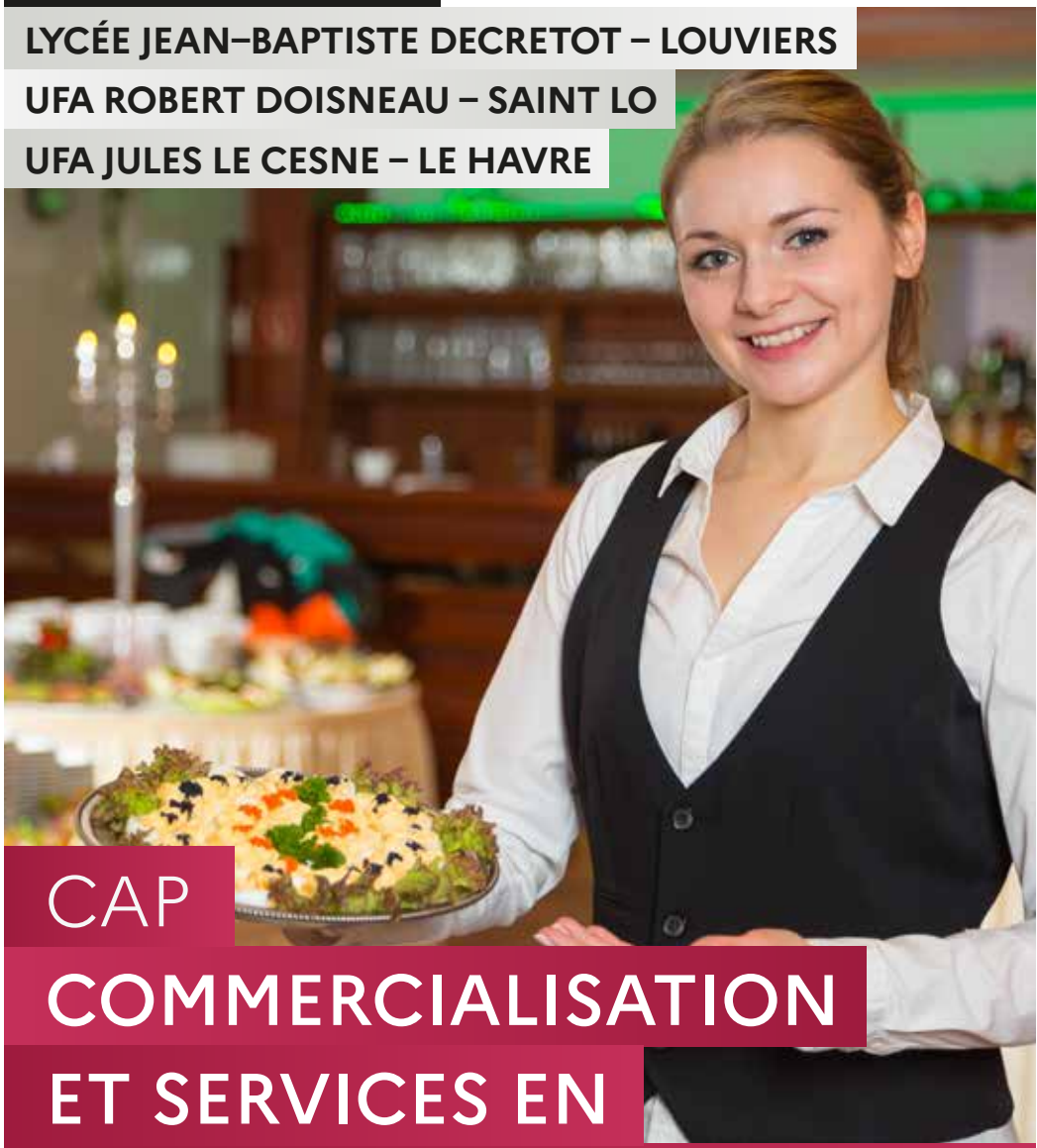
IFPRA INSTITUT DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION ACADÉMIQUE

PÔLE APPRENTISSAGE

LYCÉE JEAN–BAPTISTE DECRETOT – LOUVIERS

UFA ROBERT DOISNEAU – SAINT LO

UFA JULES LE CESNE – LE HAVRE



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

PRÉREQUIS, CONDITIONS ET DÉLAIS D'ACCÈS

➜ L'âge minimum est de 16 ans. Il peut être abaissé à 15 ans si le jeune a atteint cet âge entre la rentrée scolaire et le 31 décembre de l'année civile, et qu'il a terminé son année de 3ème. L'âge maximum est de 30 ans (29 ans révolus).

➜ La formation est accessible à un public en situation de handicap sans limite d'âge.

➜ Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation).

➜ Afin de vérifier l'accessibilité au diplôme, vous pouvez contacter le pôle apprentissage par mail :

ifpra-apprentissage@ac-normandie.f

ou scanner le QR code

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières, le contrat est conclu pour deux ans. 910 heures, soit 26 semaines réparties sur les deux années, sont programmées au sein de l'établissement de formation (450 heures en enseignement général).

POURSUITE D'ÉTUDES

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an avec une mention complémentaire (MC) ou en 2 ans en bac professionnel ou en brevet professionnel (BP).

MÉTIERS ET OBJECTIFS VISÉS

- **Barman**
- **Serveur**

Le titulaire de ce CAP sous l'autorité hiérarchique :

➜ Contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère

➜ Réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité

➜ Contribue à la commercialisation des prestations

➜ Respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement

➜ Contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN : 100 %
TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE : 80 %
TAUX DE SATISFACTION APPRENTI : 86 %

COÛT ET VALIDATION

Apprenti : prise en charge de la formation. Employeur : le coût est pris en charge par l'OPCO en fonction du niveau de prise en charge établi par France Compétences.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, diplôme de l'Éducation Nationale en apprentissage. Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.