CENTRE DE FORMATION SAINT-MARTIN

C A P HOTEL CAFE RESTAURANT EN 1 AN (H. C. R)

www.francecompetences.fr

Code RNCP : 38424 publié janvier2025 code diplôme : 50033412

Public visé :

Contrat d'apprentissage : Toute personne âgée de 16 ans à 29 ans, voir conditions supplémentaires en fonction de la typologie du public. (Demandeur d'emploi pour création d'entreprise, personnes relevant de l'handicap)

Contrat de Professionnalisation ou formation continue : Toute personne âgée de 16 ans à 55 ans,

Prérequis :

Ayant obtenu le DNB ou fin de 3éme (CAP 2ans) ou Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP-BEP…), quelques soit la formation suivie**.** (CAP 1an)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

- Prendre RDV auprès de Monsieur Clairet Arnaud directeur délégué à la formation CFC – UFA par téléphone ou Mail : 03.22.95.99.92 ou 06.60.77.14.63 ou centredeformation@saint-martin.org, pour un premier entretien en vue de la remise du dossier d'inscription.
- Visite privée des locaux due au contexte sanitaire
- Signature du contrat d'apprentissage possible du mois de Juillet au mois de Septembre précédant le démarrage de la formation.
- Accompagnement des candidats sans contrat d'apprentissage en attente de signature sur la durée des trois premiers mois.
- Entrées et sorties permanentes

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).
Sous l'autorité hiérarchique : – il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; – il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité – Il contribue à la commercialisation des prestations.
Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; – il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise. Contexte professionnel de l'emploi Le contexte professionnel se caractérise par : – une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifique

Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours. :

- BAC Professionnel Service et Commercialisation
- Brevet professionnel Art de la table
- BTS MUR Option A (Service et Commercialisation)

ORGANISATION DE LA FORMATION

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Cours théorique en salle de formation
- Supports informatiques
- Cours pratique en cellule d'application : Cuisine d'application pédagogique
- Création d'un projet pédagogique Chef d'œuvre (Cocktail, soirée à thème, journée solidaire, environnement…)

Modalités d'évaluation :

- Evaluation des objectifs de la formation durant toute l'année sous la forme de situation pédagogique et d'évaluation écrite et pratique.
- Mise en place d'un examen blanc
- Relevé de notes
- Examen ponctuel entre le 15 mai et le 15 juin de chaque année

Validation :

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 par le Ministère de l'Education Nationale.

Nombre de participants :

Nombre de participants : 08 à 12 apprentis

Durée de la formation :

Formation d'une durée 900h sur 2 ans (28 Semaines)

Début de la formation entre le 1er et 15 septembre avec une fin des cours en juin de l'année suivante.

Tarif de la formation :

Prix de vente : **18000€ par an pris en charge par l'OPCO pour le secteur privé.**

Selon le décret n° 2019-956 du 13 septembre 2019 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap).

Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO Employeurs du secteur public, voir décret

Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »

Article L6227-6 « Les personnes morales mentionnées à l'article L. 6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de

Accessibilité handicap :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du Lycée : Mme Collet Céline 03.22.95.59.58 ou centredeformation@saint-martin.org

COORDONNÉES :

Centre de formation Saint Martin – Centre de formation Continue (CFC° et Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) 68 rue Delpech – 80 000 Amiens
03 22 95 99 92 -, Mail : centredeformation@saint-martin.org

TAUX DE LA DERNIÈRE SESSION DE FORMATION :

100% de réussite aux examens 2025.

Taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels

Une expérience sur l'alternance depuis 2004 avec un taux de réussite aux examens de + 95%.

Taux de poursuite d'études : 10%

Taux d'interruption en cours de formation : 10%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : 80%

VALEUR AJOUTÉE :

- *Accompagnements (point écoute),*
- *Suivi personnalisé et renforcé en entreprise*
- *Equipements professionnels adapté à l'apprentissage*