



IFA
B O U R G E S

**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL CAFÉ - RESTAURANT

- Niveau : 3
- Durée de la formation : 2 ans
- Heures de formation : 804 heures
- Rythme de la formation : 12 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 20
- Taux de réussite : 100%
- Code RNCP : 37554
- Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- Date d'enregistrement de la certification : NC



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Brevet Professionnel Arts du Service (Niveau 4).
- Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration (Niveau 4).
- Mention Complémentaire Sommellerie (Niveau 3).
- Mention Complémentaire Barman (Niveau 3).
- CAP Cuisinier (Niveau 3).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Serveur(se) en restauration traditionnelle ou gastronomique.
- Serveur(se) en hôtels, restaurants ou cafés-brasseries.
- Création ou reprise d'entreprise.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Participer à la gestion des stocks, et à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).
- Accueillir les clients et prendre les commandes.
- Préparer et servir un petit déjeuner.
- Servir des plats et des boissons.
- Réaliser des préparations et présenter certains mets (entrée froide, plateau de fromages, ...).
- Réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

COMPÉTENCES VISÉES

- Aimer le travail en équipe.
- Avoir une présentation soignée.
- Faire preuve de réactivité et de dynamisme.
- Avoir une capacité d'adaptation.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux.
- Technologie professionnelle.
- Communication et commercialisation.
- Gestion appliquée.
- Anglais.
- Français / Ouverture sur le monde.
- Mathématiques / Sciences.
- Prévention Santé Environnement.
- EPS.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

Méthodes d'évaluations :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

- **Validation par bloc de compétences** : non
- **Équivalence / Passerelle** :
Pas d'équivalence complète.
Études de dossier et réponses individualisées.

COÛT DE LA FORMATION

• Estimé à 6646 € (compétences) et intégré entièrement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.

• Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.

- «Aide unique aux employeurs» possible.

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

• **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.

• **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.

Prérequis :

- Avoir 15 ans au 31 décembre (de l'année de rentrée) et avoir validé la classe de 3^{ème}.
- Sur dossier pour les adultes et les personnes déjà titulaires d'un diplôme (min. Niveau 3) : Formation en 1 an.

Candidature & Délais d'accès :

Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

SITUATION DE HANDICAP

• **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.

CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr

