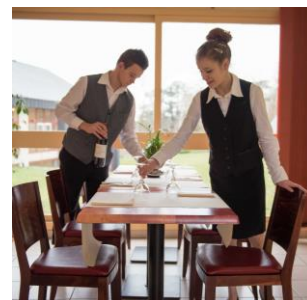
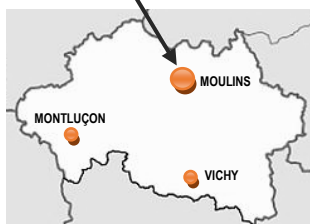


LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du C.A.P. Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant sera capable d'accueillir les clients, les conseiller, y compris en langue étrangère. Il devra réaliser des prestations de services en Hôtel, café-brasserie, restaurant et mettra en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribuera à la commercialisation des prestations. Il devra respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur et l'environnement. Il contribuera au bon fonctionnement de l'entreprise.



CONTENU DE LA FORMATION



DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique et juridique
- Prévention Santé Environnement

DOMAINE GÉNÉRAL

- Français et Histoire-Géographie
- Mathématiques, Sciences Physiques et Chimiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 2 ans avec alternance d'une semaine sur trois en CFA (soit 840 heures).

SALAIRE DE L'APPRENTI(E)

Âge de l'apprenti(e)	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Moins de 18 ans	25 % du SMIC	37% du SMIC
De 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- B.P. Arts du Service et Commercialisation en Restaurant (proposé à IFI 03)
- BAC Professionnel Commercialisation et services en restaurant (proposé à IFI 03)

RDV sur
www.ifi03.com