



**CAMPUS DE  
GROISY**

FORMATEUR DEPUIS 1973



**REST  
AURA  
TION**

**CAP\***

# COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HCR





Filière  
Restauration

CAP\*

# COMMERCIALISATION ET SERVICE EN HCR

## Plus d'informations

[www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com)

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

## GÉNÉRALITÉS

### RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise au plus tôt dès Juin 2023*

### DURÉE

- Formation en 2 ans
- Disponible en 1 an sous certaines conditions. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à contacter le centre de formation.

### DIPLÔME

*Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 3*

Le métier d'employé de restaurant ne se limite pas seulement à dresser la table, servir les clients et nettoyer la salle. Véritable ambassadeur du restaurant, il a pour mission d'accueillir les clients, de les conseiller dans le choix des plats et des vins, de répondre à leurs moindres attentes et de faire le lien entre la salle et la cuisine.

#### LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP



# COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

## PREREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *Autres prérequis spécifiques sur le site internet du Campus de Groisy*

## QUALITÉS REQUISES

- Motivation
- Bonne résistance physique
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

## CONDITIONS D'ADMISSION

*En contrat d'apprentissage : De 15\* à 29 ans, après une classe de 3ème (\*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*

*En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*

*·Ou RQTH sans limite d'âge.*

*A mettre en parallèle avec les pré-requis.*



**REST  
AURA  
TION**

## QUELS OBJECTIFS ?

*Véritable ambassadeur du restaurant, le serveur en salle de restaurant a pour mission d'accueillir les clients, de les conseiller dans le choix des plats et des vins, de répondre à leurs moindres attentes et de faire le lien entre la salle et la cuisine.*

# CONTENU PÉDAGOGIQUE

## DOMAINE PROFESSIONNEL

- *Technologie du métier*
- *Sciences appliquées*
- *Gestion appliquée*
- *Travaux pratiques*

## DOMAINE GÉNÉRAL

- *Français - Histoire Géographie*
- *Mathématiques - Sciences*
- *Langue vivante Anglais*
- *Education Physique et Sportive*
- *Prévention Santé Environnement*

QUEL  
CONTENU ?

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipés de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

## MODALITES D'EVALUATION

*Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.*

*En fonction du statut*

*Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise*

*En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.*

## TAUX DE RÉUSSITE

*Taux de réussite aux examens 2023*

**93%**

## POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- Mention complémentaire Boulangerie spécialisée - 1 an
- Brevet Professionnel Boulanger - 2 ans

## EMPLOYABILITÉ

6 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation

## EMPLOI TYPE :

Travaillant au fournil, le boulanger est un spécialiste de la fabrication des pains et des viennoiseries.

Respectant des règles très strictes de qualité, d'hygiène et de sécurité, il maîtrise toutes les étapes de panification :

Préparation et malaxage de la pâte dans un pétrin mécanique, fermentation, pesage, mise en forme et cuisson.

A noter que la pénibilité et la durée du travail ont été largement réduites grâce à l'émergence de nouvelles techniques.

ET

APRÈS ?

## TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

## ACCESSIBILITE

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



## TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 6 683 €/an

Pour les autres statuts : Sur demande.

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.

## Plus d'informations :

[www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com)

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

DÉLIVRÉE PAR



CERTIFICATION QUALITÉ



Accréditation N° 5-0616  
Fondée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)