

# CFA – MFR *des Baronnie*

CAP Service  
BP Arts du Service



Travail Diplôme Métier Salaire

## APPRENTISSAGE

Formation Compétences Carrière

**CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant (C.S.H.C.R)** « Acquérir les compétences d'un professionnel du service en salle »

- ▶ **Secteur professionnel : Restauration**
- ▶ **Niveau : V - ▶ Diplôme acquis : Certificat d'Aptitude Professionnelle**
- ▶ **Durée de la formation : 2 ans (68 semaines en entreprise – 26 semaines à la MFR)**
- ▶ **Statut : contrat d'apprentissage (formation par alternance)**

**Statut et Conditions d'admission :**

Avoir un niveau de 3<sup>ème</sup> ou être âgé de 16 ans à la fin de l'année civile de la signature du contrat. L'apprenti(e) devient salarié(e) de l'entreprise. Il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté

**Objectifs :**

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et organiser ses activités
- Accueillir le public
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communication et Commercialisation

**Contenu :**

La formation s'articule autour de 2 pôles :

- L'enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques-Sciences, Education Physique, Langue vivante (anglais)
- L'enseignement Professionnel : Pratique professionnelle, Technologie, Sciences Appliquées, Prévention Santé Environnement et Connaissance de l'Entreprise.

**Débouchés:**

Le BP offre de très nombreux en France comme à l'étranger :

- Poste en café, brasserie, restaurant,, hôtel, gîte, camping, centre de loisir etc... puis avec expérience chef de rang, responsable de salle.
- Des entreprises de restauration sur terre, mer et air

\*\*\*\*\*

**BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURANT**

« Parfaire ses compétences et prendre plus d'autonomie et de responsabilités dans l'entreprise »

- ▶ **Secteur professionnel : Restauration**
- ▶ **Niveau : IV - ▶ Diplôme acquis : Brevet professionnel**
- ▶ **Durée de la formation : 2 ans (70 semaines en entreprise – 24 semai**
- ▶ **Statut : contrat d'apprentissage (formation par alternance)**

**Statut et Conditions d'admission :**

Trouver un Maître d'Apprentissage pour les 2 années de formation et avoir en poche un CAP.

**Objectifs :** Le titulaire du BP Arts Du service et commercialisation en restaurant doit de :

- Posséder des connaissances approfondies des produits, des mets et des boissons
- Répondre aux exigences du consommateur, informer, et rechercher une relation plus personnalisée;
- Connaître la réglementation : hygiène, sécurité, ergonomie et développement durable ;
- Savoir utiliser les technologies de l'information et de la communication,
- Prendre en compte de la santé et du bien-être de la clientèle dans le respect de l'environnement.

## Débouchés :

Le BP offre de très nombreux débouchés en France comme à l'étranger :

Poste à responsabilité comme chef de rang ou responsable de salle dans des entreprises de restauration moyenne ou haut de gamme,...

## Coûts :

- Scolarité : gratuite (financée par les OPCO)
- Frais d'adhésion à l'association : 120€
- Pension : 109€/semaine sur 12 semaines = 1308€ à l'année (aide OPCO déjà déduite)
- Demi-pension : 60€/semaine sur 12 semaines = 720€ à l'année (aide OPCO déjà déduite)

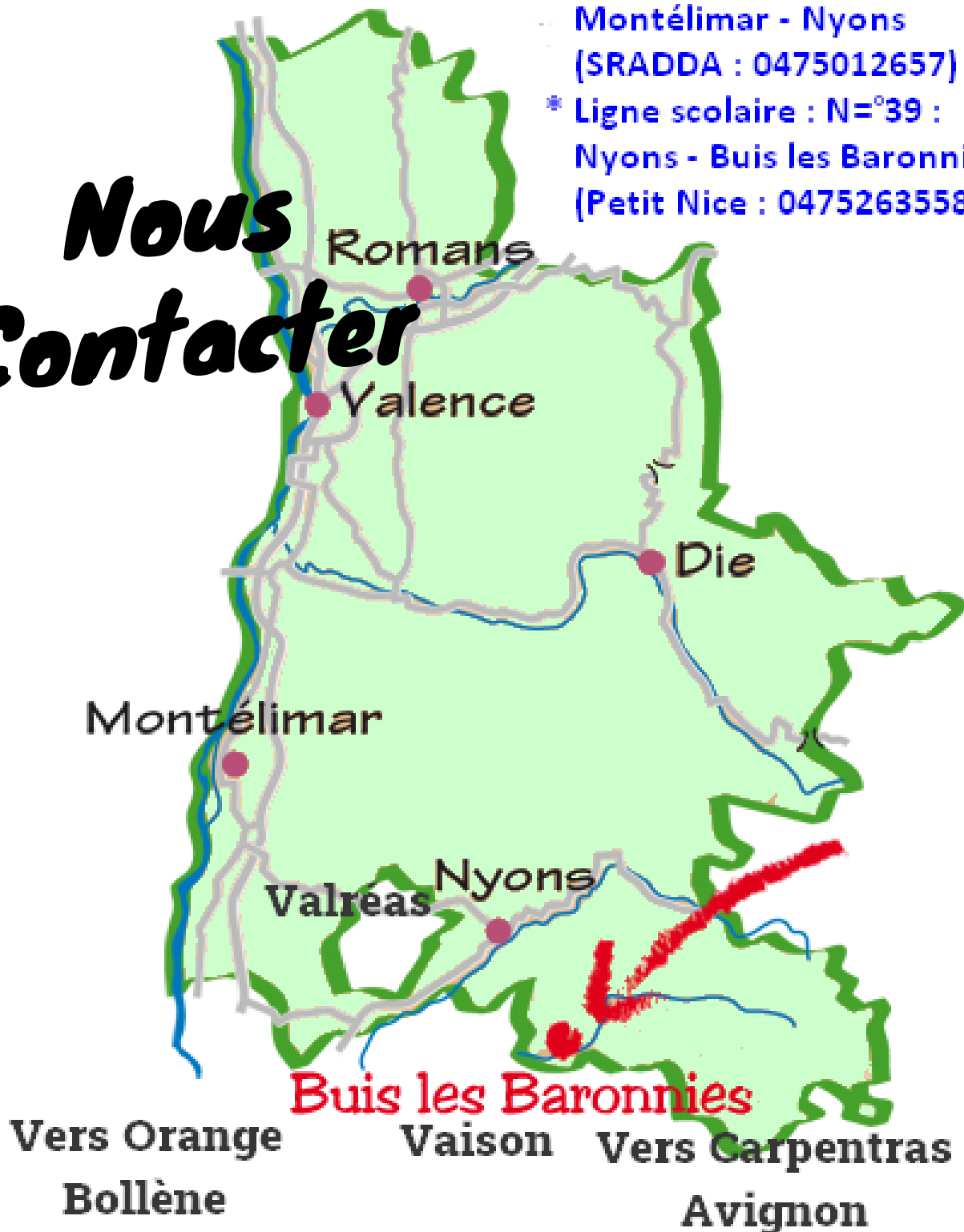
## Autres informations communes :

<b>Résultats aux examens</b>							
	Diplômes	2018	2019	2020	2021	2022	2023
3ème EA	DNB					89%	72%
CAP cuisine	CAP	73%	83,50%	92,30%	78%	100%	100%
CAP CSHCR	CAP	100%	100%	100%	100%	100%	100%
CAP EPC	CAP						90%
BP arts de la cuisine	BP		75%	100%	77%	100%	50%
BP arts du service	BP			100%	100%		100%
Moyenne		87%	86%	98%	89%	97%	85%

<b>LA GRILLE DE SALAIRE DE L'APPRENTI EN 2021</b>				
	15 à 17 ans	18 à 20 ans	21 à 25 ans	26 ans et +
<b>1ère année de CAP</b>	<b>27%</b>	<b>43%</b>	<b>53%</b>	Salaires le plus élevé entre le SMIC et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage
<b>2ème année de CAP</b>	<b>39%</b>	<b>51%</b>	<b>61%</b>	
<b>1ère et 2ème année de BP</b>	<b>39%</b>	<b>51%</b>	<b>61%</b>	
EN CAS DE REDOUBLEMENT LE MEME SALAIRE QUE L'ANNEE PRECEDENTE MAIS EN TENANT COMPTE DE L'AGE				

**Nous  
Contacter**

- \* Ligne régulière N°36 :  
Montélimar - Nyons  
(SRADDA : 0475012657)
- \* Ligne scolaire : N°39 :  
Nyons - Buis les Baronnie  
(Petit Nice : 0475263558)



## MFR des BARONNIES

Place du 19 mars 1962 - 26170 BUIS LES BARONNIES  
Tél 04.75.28.62.18  
mail : [mfr.buis@mfr.asso.fr](mailto:mfr.buis@mfr.asso.fr) - Site : [www.mfr-desbaronnies.fr](http://www.mfr-desbaronnies.fr)

