



PROFIL POUR CE DIPLOME :

Public visé : Formation accessible à toute personne âgée de 16 à 30 ans, ou d'au minimum 15 ans, ayant terminé le cycle du collège ; et répondant aux prérequis.

Prérequis : La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis).

Modalités et délais d'accès :

Modalités : entretien individuel, tests de niveaux et dossier de candidature

Délais : accès possible dès validation du dossier de candidature, signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédant le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés

OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

Aptitudes et compétences visées : Le titulaire du CAP CSHCR contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services en restauration-café-brasserie et en hôtellerie.

Qualités requises :

- savoir accueillir la clientèle et communiquer avec elle,
- avoir une bonne résistance physique pour soutenir de longues stations debout et être adroit,
- avoir une hygiène corporelle parfaite et une tenue vestimentaire exemplaire,
- avoir le sens de l'esthétique,
- habileté, rapidité, mémoire, écoute, amabilité, endurance

PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. La poursuite d'études et les passerelles sont possibles pour compléter votre parcours. Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- BTS management hôtellerie restauration
- Mention complémentaire barman / sommelier
- Bac Pro commercialisation et services en restaurant
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Gouvernante / BP Barman / BP Sommelier

Les débouchés sur le marché du travail : serveur en restauration, en café / brasserie, chef de rang, commis, hôte de salle, commis/serveur de room service.

Pour plus d'informations : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 2 jours de cours par semaine à l'UFA sur environ 30 semaines par an

Domaine professionnel : pratique restaurant/hébergement, technologie, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social, prévention santé environnement.

Domaine général : français, histoire, éducation morale et civique, mathématiques, physique chimie, anglais, éducation physique.

Modalités d'évaluation :

Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).



Validation :

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

RNCP 31096 : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/31096/>

Validation partielle possible en fonction des résultats du candidat.

Nombre de participants : 13 apprentis

Durée de la formation :

Formation sur 2 années (440 heures la 1^{ère} année, 465 heures la 2^{ème} année) ; de septembre année n à juin année n+2.

Tarifs de la formation :

Prix de vente : 7 380€ par an

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).

Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé

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 formation d'apprentis qui les accueillent... »

Accessibilité handicap :

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. Les prestations sont adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfajeambosco.fr

COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION :

Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.)

157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES

0327 536 271, mail : secretariat.cfaarep@inst-jasc.fr

TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (basé sur la session 2022) :

Taux d'obtention des diplômes : 100%

Taux de poursuite d'études : non connu à ce jour

Taux d'interruption en cours de formation : 33.3% (2 ruptures)

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : 100% pour la session 2021

Valeur ajoutée

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement