

FILIÈRE
SERVICE

CAP
SERVICE
RESTAURANT



SCANNEZ-MOI
pour accéder au site



Formations
en apprentissage

MFR Balan
53, rue Centrale
01360 Balan

Tél : 04 78 06 16 03
email : mfr.balan@mfr.asso.fr

www.mfr-balan.fr



APPRENEZ LES TECHNIQUES ET SAVOIR-FAIRE DU SERVICE À LA FRANÇAISE !

DESCRIPTION

Vous êtes passionné de gastronomie et rêvez d'en faire votre métier ? Rejoignez un centre de formation aux métiers de l'hôtellerie à Lyon et profitez du système de l'apprentissage. La MFR de Balan met à votre disposition des équipements professionnels et son restaurant d'application pour apprendre votre futur métier du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant.

OBJECTIFS

Le titulaire du **CAP HCR (Hôtellerie-Café-Restaurant)** est un professionnel du service, il participe à l'accueil de la clientèle, à la préparation et à la mise en place de la salle, ainsi qu'au service des mets et des boissons. Il réalise des prestations variées : préparation et nettoyage de la salle, prise de commandes, service à table, encaissement et entretien des espaces de restauration, dans le respect des techniques de service. En complément, il contribue à la qualité de l'accueil et à la satisfaction de la clientèle.

Il peut être amené à travailler en coordination avec l'équipe de cuisine et l'ensemble du personnel pour assurer la fluidité du service. Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.



Conditions d'inscription

Ce CAP se prépare en 2 ans après la 3e, ou 1 an après un premier diplôme (autre CAP, bac professionnel...) ou une seconde professionnelle.

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat.

Adhésion à l'association (100€/an).

1 rentrée au mois de septembre – Entrée possible jusqu'au mois de décembre.



Rythme de l'alternance

Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH).

Elle se déroule sur deux années scolaires avec 12 semaines d'école par an (420h).

CONTENU DE LA FORMATION

PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE

→ MODULES GÉNÉRAUX

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Maîtrise** des technologies professionnelles, de la gestion et des sciences appliquées
- Accueil, mise en place et service de prestations en restauration (mets et boissons)
- Compétences générales** (français, mathématiques, langue vivante, histoire, géographie, sciences, enseignement physique et sportif...).

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'établissement et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les locaux dédiés à la production culinaire, les équipements et matériels de cuisine, les denrées alimentaires, ainsi que les normes d'hygiène et de sécurité en restauration.

FILIÈRE SERVICE

ET APRÈS ?

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✓ Autre CAP (en 1 an)
- ✓ Certificat de spécialisation (en 1 an)
- ✓ Bac Professionnel (en 2 ans)
- ✓ Brevet professionnel (en 2 ans)

COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO partenaires**.

- ✓ **Coût de la pension complète :**
1140€ par an /10 mois
- ✓ **Coût de la demi-pension :**
420€ par an /10 mois
- ✓ **Option transport:**
100€ par an / 10 mois



Formations
en apprentissage



INFOS PRATIQUES

Préparez votre CAP Boulangerie en alternance à deux pas de Lyon !

Facilement accessible par l'autoroute A42 (Sortie 5.1 La Boisse - Montluel), notre école accueille et forme chaque année plus de 330 apprentis aux métiers de bouche.

Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'un restaurant d'application et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✓ Etablissement à taille humaine
- ✓ Temps d'accompagnement
- ✓ Équipements modernes et performants
- ✓ Matières premières de qualité
- ✓ Trophées et concours

Méthodes mobilisées

- ✓ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✓ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.



DEVENIR APPRENTI(E)

Le cursus du CAP Service dure généralement un ou deux ans, durant lesquels l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une formation rémunérée : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.



ACCESSIBILITÉ

- ✓ Établissement aux normes PMR requises.
- ✓ Ambassadeur H+
- ✓ Adaptation et aménagements en fonction des besoins éducatifs particuliers.



MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)
Pas de validation sous forme de blocs de compétences.



INDICATEURS 2025:

- Réussite à l'examen : 93,75 %
- Taux de rupture : 6,12 %
- Taux d'insertion : Site INSERJEUNES
- Valeur ajoutée : Non diffusée par INSERJEUNES

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

MFR Balan
53, rue Centrale - 01360 BALAN
Tél : 04 78 06 16 03 - email : mfr.balan@mfr.asso.fr
www.mfr-balan.fr