

## Fiche RNCP n°37554

**Le(la) serveur(se) en Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant** contribue à l'accueil d'une clientèle française et étrangère, réalise les prestations de services, et contribue à la commercialisation des prestations.

Il(elle) respecte les procédures d'hygiène et de sécurité, et sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

### LE VOLUME HORAIRE

#### Formation de niveau 3

840 h sur 2 ans

420 h sur 1an (sous conditions)



### LES PRÉ-REQUIS

- Satisfaire à l'entretien de motivation
- Signer un contrat d'apprentissage
- Avoir entre 15 et 29 ans au début du contrat d'apprentissage (*sous condition de justifier d'avoir effectué la scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire*)
- Pas de limite d'âge pour les personnes avec Reconnaissance Travailleur Handicapé

### LES COMPÉTENCES

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles et assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

## MFR PEYREGOUX

### Formations Initiales E.A. et Professionnelles • Secteurs Sanitaire et Social & Restauration

4° et 3° E.A. • Capa Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural (SAPVER) • BAC PRO Services Aux Personnes et Aux Territoires (SAPAT)

**C.F.A. réseau MFR Occitanie** : CAP Accompagnant Educatif Petite Enfance (AEPE) • CAP et Titre Pro Cuisine  
CAP Production et Service en Restaurations (PSR) • CAP Commercialisation et Service • Prépa VAE • FORMATION CONTINUE

252 chemin de la Roque • 81440 Peyregoux • 05.63.82.20.20 • [mfr.peyregoux@mfr.asso.fr](mailto:mfr.peyregoux@mfr.asso.fr) • [www.mfr-peyregoux.fr](http://www.mfr-peyregoux.fr)

## LA VALIDATION

Examen en épreuves ponctuelles en fin de formation  
Possibilité d'aménagement des épreuves pour les apprentis en situation d'handicap  
Possibilité de dispenses d'épreuves (nous consulter)

## LES CONTENUS DE LA FORMATION

- Matières générales (Français, Mathématiques, Anglais, Histoire Géographie, Education Physique et Sportive....)
- Matières professionnelles (Techniques de service en Restaurant – Brasserie – Hôtel – Café / Culture professionnelle HCR / Gestion / Sciences appliquées / Prévention Santé Environnement)

## LES POURSUITES D'ÉTUDES

- Mention complémentaire Sommelier
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BAC PRO Commercialisation et services en hôtel – café – restaurant

BP Sommelier

## LES DÉBOUCHÉS

- Commis de restaurant
- Chef de rang
- Garçon de café en brasserie
- Employé(e) de restaurant
- Employé(e) d'hôtel



Le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'employeur ou les collectivités

### Rémunération :

Versée par l'employeur et qui varie en fonction de l'âge du jeune

**Taux horaire brut mensuel** (base 35h semaine)

**Pour les contrats conclus à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020**

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 ans à 20 ans	Apprenti de 21 ans à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1ère année	27%	43%	53%*	100%*
2e année	39%	51%	61%*	100%*
3e année	55%	67%	78%*	100%*

\* ou du salaire minimum conventionnel de l'emploi occupé

### Avantages & Exonérations pour l'employeur :

En fonction de la structure d'accueil (nous consulter)

**Période d'essai :** 45 jours

**Résultats examen 2023 :**  
**100 % de réussite**

Pour tous renseignements, vous pouvez contacter :

**Mme Christine ROUANET :**

Référente Apprentissage

Chargée Développement Formations

Ligne directe : 05.63.82.20.29

E-mail : christine.rouanet@mfr.asso.fr

**LA MFR c'est aussi :**  
**- Un restaurant d'application**  
**internat**



\*L'ensemble de l'équipe partage la mission d'accueillir des personnes en situation de handicap. La MFR-CFA de Peyregoux dispose d'un référent handicap, qui est l'interlocuteur privilégié avec les responsables des groupes