

FILIERE SERVICE

CAP SERVICE RESTAURANT

ET APRÈS

DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✓ Autre CAP (en 1 an)
- ✓ Mention complémentaire (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 : 102€ par mois/10 mois
- ✓ Coût de la demi-pension : 30€ par semaine de formation
- ✓ Option transport: 10€/mois



Formations
en apprentissage



INFOS PRATIQUES

LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

Les modalités de nos formations au CAP Service près de Lyon

Au sein de la MFR de Balan, nous proposons plusieurs options pour celles et ceux qui souhaitent se former aux métiers du service en restauration :

- ✓ Deux ans après une 3e ou en un an après une 2de professionnelle, un autre CAP.
- ✓ Pour les titulaires de la RQTH, quel que soit leur âge

Le CAP Commercialisation et Service en hôtel-café-restaurant aborde en particulier les points suivants:

- ✓ Enseignement général.
- ✓ Organisation des HCR (hôtels-café-restaurants) et accueil au sein des établissements.
- ✓ Prévention santé et environnement • approvisionnement et stockage.
- ✓ Organisation des prestations.
- ✓ Accueil et relation client.
- ✓ Préparation des prestations (chambres, buffets, tables...).
- ✓ Service et débarrassage.
- ✓ Opérations de facturation et d'encaissement.
- ✓ Communication en milieu professionnel.

Pourquoi choisir la MFR de Balan ?

- ✓ Temps d'accompagnements
- ✓ Équipements modernes et performants
- ✓ Bar et restaurant d'application
- ✓ Chambres d'application
- ✓ 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.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP

- ✓ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ✓ Établissement aux normes PMR requises.
- ✓ Habilité H+
- ✓ Aucune limite d'âge

Une école spécialisée dans les métiers de bouche et le service près de Lyon

La MFR de Balan est un CFA. Installés dans un parc de 3 hectares, nos locaux sont parfaitement équipés. Laboratoires, ateliers, matériel professionnel, restaurant d'application : nos apprentis disposent de toutes les infrastructures pour mettre en œuvre leurs acquis théoriques. La formation professionnelle est gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage.

Que faire après votre CAP Service près de Lyon ?

Une fois votre examen en poche, vous pouvez poursuivre votre formation en préparant une mention complémentaire Barman, un autre CAP... Vous pouvez aussi vous inscrire à un BP Arts du service et commercialisation en restauration, proposé par la MFR de Balan, qui vous permet d'approfondir vos connaissances (œnologie, fromagerie...) et de travailler dans des établissements gastronomiques ou semi-gastronomiques. Venez préparer votre CAP Service près de Lyon, dans une école agréable et bien équipée, aux côtés de formateurs compétents et bienveillants !

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

FILIERE
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



VENEZ DÉCOUVRIR UNE FORMATION TOTALEMENT REPENSÉE POUR UN MÉTIER EN PLEINE ÉVOLUTION

DESCRIPTION

La MFR de Balan, centre de formation aux métiers de l'hôtellerie à Lyon à 25 kilomètres de Lyon, accueille les élèves souhaitant obtenir un CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant. En alternance, sous contrat d'apprentissage, les jeunes et les adultes apprennent leur métier selon un rythme étudié de cours et de temps en entreprise. Découvrez les atouts de notre centre de formation pour préparer votre CAP Service près de Lyon.

OBJECTIFS

Venez découvrir une formation totalement repensée pour un métier en pleine évolution. Nouvelles tendances de consommation, individualisation de l'expérience du consommateur, devenez des créateurs d'ambiance pour des clients en quête de bien-être. Service à la Française de grande tradition, bistronomie, brasserie, mais aussi accueil hôtelier : réinventons ensemble les codes de l'hospitalité !

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).
Inscription possible toute l'année.

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 FORMATION

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

→ MODULES GÉNÉRAUX

- Expression française : 52h
- Histoire/Géographie : 26h
- Langue vivante : 52h
- Arts appliqués : 52h
- Mathématiques/Sciences : 78h
- Éducation physique et sportive : 52h
- Co-intervention : 52h
- Chef d'œuvre : 26h

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques : 130h
- Technologie professionnelle : 104h
- Sciences appliquées : 52h
- Gestion appliquée : 52h
- Gestion d'alternance : 130h
- Protection Santé Environnement : 52h