

**Arrêté du 4 juillet 2017 modifiant l'arrêté du 27 février 2017 portant création de la spécialité « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance**

NOR: MENE1720011A

Le ministre de l'éducation nationale,

Vu le [code de l'éducation](#), notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 27 février 2017 portant création de la spécialité « commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance,  
Arrête :

Article 1 [En savoir plus sur cet article...](#)

L'article 3 de l'arrêté du 27 février 2017 susvisé est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 3.-La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de quatorze semaines définie en annexe II au présent arrêté. »

Article 2 [En savoir plus sur cet article...](#)

L'annexe II du même arrêté est remplacée par l'annexe jointe au présent arrêté.

Article 3 [En savoir plus sur cet article...](#)

La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

• **Annexe**

« ANNEXE II : PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL  
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant  
OBJECTIFS

La formation en milieu professionnel doit permettre à l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :

- de découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur HCR ;
- d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences ;
- de faciliter et de développer des qualités professionnelles (la culture d'entreprise, l'esprit d'équipe, etc.) ;
- d'assurer une complémentarité et une continuité pédagogique entre l'établissement de formation et le milieu professionnel.

Les activités confiées à l'élève, l'apprenti ou le stagiaire doivent être en adéquation avec celles qui sont définies dans le référentiel des activités professionnelles.

## DURÉE ET MODALITÉS

### Candidats relevant de la voie scolaire

#### Durée

La durée totale de la période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines, réparties sur les deux années de formation, dont 4 semaines minimum en première année.

L'établissement choisit les dates et les lieux des périodes de formation en milieu professionnel en tenant compte des spécificités locales.

Sous la responsabilité du chef d'établissement, les entreprises d'accueil sont sélectionnées par l'équipe pédagogique dans le respect des exigences du référentiel. Il est souhaitable que les PFMP se déroulent dans les trois secteurs d'activité emblématiques du secteur HCR (hôtellerie, café-brasserie, restauration).

Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée n'effectue qu'une partie de sa période de formation en entreprise, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.

#### Recherche de l'entreprise

Conformément à la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BO n° 13 du 31/03/2016), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes de formation en entreprise, en fonction des objectifs de formation.

#### Convention

La période de formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention. La convention est établie conformément à la convention type définie par la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BO n° 13 du 31/03/2016-NOR : MENE1608407C). La convention comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des périodes de formation en milieu professionnel.

La convention est signée par l'établissement d'enseignement, l'organisme d'accueil, le stagiaire ou son représentant légal, l'enseignant référent et le tuteur de stage. Elle comporte l'ensemble des mentions obligatoires indiquées dans l'article D. 124-4 du décret n° 2014-1420 du 27 novembre 2014 relatif à l'encadrement des périodes de formation en milieu professionnel et des stages.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié.

#### Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti ou son responsable légal et son employeur conformément aux dispositions du [code du travail](#).

La période de formation en entreprise auprès du maître d'apprentissage et les activités effectuées respectent les objectifs définis ci-dessus.

Le livret d'apprentissage établi par le centre de formation d'apprentis précise les modalités, les contenus et les objectifs de la formation en milieu professionnel.

#### Candidats relevant de la voie de la formation continue

La durée de la période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines.

Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins 6 mois dans le secteur d'activités concerné.

Pendant la période de formation en milieu professionnel, le candidat a obligatoirement la qualité de stagiaire et non de salarié.

## **Candidats mineurs de plus de 16 ans en formation**

Afin de pouvoir accueillir des jeunes mineurs de plus de seize ans se trouvant dans une période de formation en milieu professionnel (jeunes sous statut scolaire, en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation), les exploitants de débits de boissons à consommer sur place devront obtenir un agrément du préfet conformément à l'[article L. 3336-4 du code de la santé publique](#) et aux articles [L. 4153-6](#) et [R. 4153-8](#) du code du travail.

L'article L. 3331-1 précise que les exploitants de débits de boissons à consommer sur place sont titulaires des licences des 3e et 4e catégories. »

Fait le 4 juillet 2017.

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de l'enseignement scolaire,

F. Robine