



CCIFA

INSTITUT DE FORMATION ET D'APPRENTISSAGE
DE LA CCI DU PAYS DE SAINT-MALO



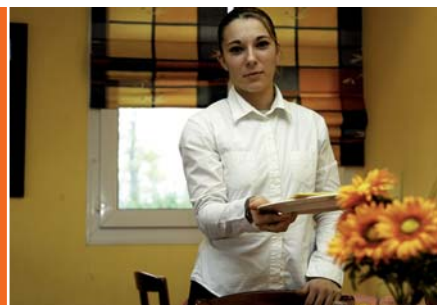
Apprentissage

restaurant

Apprendre autrement le métier qui vous ressemble...

- Avoir déjà un pied en entreprise
- Tout en continuant ses études
- Et en devenant rapidement un professionnel

Avec l'apprentissage, prenez une longueur d'avance !



LES METIERS DU RESTAURANT DU CAP AU BAC

5 bonnes raisons de choisir l'apprentissage :

- Vous apprenez votre futur métier sur le terrain : c'est plus de responsabilités ;
- Vous êtes guidé par un vrai pro, votre tuteur en entreprise : c'est plus d'efficacité ;
- Vous êtes rémunéré tout en suivant vos études de 25 à 78% du SMIC : c'est le statut « d'apprenti-étudiant des métiers » ;
- Vous préparez un diplôme reconnu par l'Etat et avez autant de chances de l'obtenir par l'apprentissage que par d'autres voies de formation : 80% de réussite aux examens en 2006
- Vous augmentez vos chances de décrocher un emploi grâce à votre première expérience : dans cette filière, 90% des apprentis trouvent un emploi stable à l'issue de la formation.

Une filière de réussite professionnelle

Le secteur de l'hôtellerie restauration est l'univers des voyages du tourisme et des affaires. L'accueil de la clientèle, l'organisation du service et la pratique des langues sont primordiales dans ces métiers. Goût du contact, conviction, écoute, présentation, rigueur et persévérance, sont des qualités indispensables pour réussir dans ces métiers. C'est un marché en pleine mutation avec de multiples acteurs : les cafés-brasseries, la restauration gastronomique ou d'hôtel, la restauration traditionnelle ou rapide. Il représente 43 % des effectifs de cette profession.

CAP RESTAURANT

Admission : 3^e - 4^e - 5^e - CPA - autres (parcours individualisé).

Durée de la Formation : 1 ou 2 an(s), soit 810 heures de formation au CFA sur 2 ans.

Alternance : 14 périodes de 4 jours consécutifs au Centre de Formation par an soit en 2 ans 112 jours au centre et 408 jours en entreprise.

Objectifs de la formation (compétences à acquérir) :

Etre capable de mettre en œuvre à la fois :

- des techniques de préparation et de distribution
- des techniques de vente et de communication en respectant la réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité.

Entreprises concernées :

Restaurants gastronomiques, traditionnels ou à thème assurant la formation des activités ci-contre.

Débouchés (exemples de métiers possibles et insertion professionnelle) : Commis de restaurant en restauration classique : chef de rang puis maître d'hôtel, en restauration évolutive : adjoint ou responsable d'une unité de distribution.

Réussite au diplôme : 80% (session 2006).

Poursuites d'études possibles :

BEP des métiers de la restauration, MC Barman, Sommelier, BP ou Bac Pro restaurant.

PROGRAMME

Formation technique et professionnelle :

Pratique professionnelle (approvisionnement, organisation du service, production du service des mets et boissons)
Communication et commercialisation
Technologie de service - Sciences appliquées
Vie sociale et professionnelle - Connaissance de l'entreprise.

Formation générale :

Français - Histoire géographie - Mathématiques - Sciences
Anglais - Arts appliqués - Education physique et sportive.

Effectif moyen par année : 10 à 14 apprentis.

Activités en entreprise :

Approvisionnement/stockage - Entretien
Accueil/communication
Service : mise en place, service des mets, service des boissons, débarrassage et rangement
Facturation et encaissement.

Examen et obtention du diplôme:

Examen ponctuel en juin.



L'Apprentissage sur les chemins de l'Europe : notre expérience anglaise

Pour encourager la mobilité des jeunes, le CFA propose aux apprentis volontaires et motivés de 2^{ème} année du Bac Pro restauration, un stage de trois semaines en entreprise à Weymouth en Angleterre en hiver. Chaque apprenti qui participe à ces séjours découvre l'environnement européen (culturel et professionnel), développe son autonomie, sa confiance en soi, sa capacité d'adaptation, son sens de l'initiative et son niveau d'anglais.

BEP MÉTIERS DE LA RESTAURATION - Dominante production de services

Admission : 3^{ème} – titulaire d'un CAP de spécialité – Autres (parcours individualisé).

Durée de la Formation : 829 heures de formation au CFA sur 2 ans.

Alternance : 14 périodes de 4 jours consécutifs au Centre de Formation par an, soit en 2 ans 115 jours au centre et 405 jours en entreprise.

Objectifs de la formation (compétences à acquérir) : Acquérir les connaissances et un savoir faire qui visent une polyvalence dans le domaine de la restauration avec une dominante production de services.

Entreprises concernées : Restaurants gastronomiques, traditionnels ou à thème assurant la formation des activités en production de services et en production culinaire ci-contre.

Débouchés (exemples de métiers possibles et insertion professionnelle) : Poste de commis de restaurant.
La polyvalence permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie restauration.

Réussite au diplôme : 82% (session 2006).

Poursuites d'études possibles :

MC Barman ou Sommelier, Bac Pro restauration
Bac technologique.

PROGRAMME

Formation technique et professionnelle :

Pratique professionnelle restaurant et cuisine - Technologie de production de services - Technologie culinaire - Communication - Sciences appliquées - Environnement économique, juridique et social de l'entreprise hôtelière.

Formation générale : Français - Histoire/Géographie - Mathématiques - Anglais - Education physique - Education artistique.

Effectif moyen par année :

10 à 14 apprentis.

Activités en entreprise :

PRODUCTION DE SERVICES :

nettoyage locaux et matériels, réception des produits et stockage, mise en place, accueil client prise de commande, service, débarrassage, préparation, distribution et débarrassage des petits déjeuners et prestations en étage.

PRODUCTION CULINAIRE :

Approvisionnement, stockage Organisation, Production culinaire (préparations préliminaires, cuissons, appareils, fonds et sauces de base, hors d'œuvres froids et chauds, pâtisserie et desserts).

Examen et obtention du diplôme :

Examen ponctuel en juin.



BAC PRO RESTAURATION - Option production de services

Admission : Titulaire d'un BEP dominante production de services, Terminale, Autres (parcours individualisé).

Durée de la Formation : 1350 heures de formation au CFA sur 2 ans.

Alternance : 18 semaines au Centre de formation par an avec séjour de 3 semaines à l'étranger en 2^{ème} année - soit en 2 ans 168 jours au centre et 352 jours en entreprise.

Objectifs de la formation (compétences à acquérir) : Etre capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et types de restauration en étant un professionnel très qualifié dans les activités de production de services.

Entreprises concernées : Restaurants gastronomiques, traditionnels ou à thème assurant la formation des activités ci-contre.

Débouchés (exemples de métiers possibles et insertion professionnelle) : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale comme pour celui de la restauration collective.

Réussite au diplôme : 70 % (moyenne session 2005/2006).

Poursuites d'études possibles :

MC barman ou Sommelier, BTS Hôtellerie –Restauration option arts de la table et du service.

PROGRAMME

Formation technique et professionnelle :

Pratique professionnelle service
Technologie culinaire - Technologie de service
Techniques commerciales - Gestion de l'entreprise
Sciences appliquées.

Formation générale : Français - Histoire/Géographie - Mathématiques - Anglais - Education physique - Informatique.

Effectif moyen par année :

6 apprentis.

Activités en entreprise :

Approvisionnement, stockage, Production de services
Production culinaire, Organisation et animation d'une équipe
Commercialisation, Gestion de l'entreprise.

Examen et obtention du diplôme :

Epreuves ponctuelles en juin 2^{ème} année dont une épreuve de synthèse des activités en entreprise.



STATUTS POSSIBLES : Formations accessibles principalement en Contrat d'apprentissage, ou en Contrat de professionnalisation, en période de professionnalisation, en Congé Individuel de Formation (CIF), ou en Droit Individuel de Formation (DIF).