

CAP

EMPLOYÉ DE RESTAURANT

FORMATION SUR 2 ANS EN APPRENTISSAGE

Dans un cadre adapté

- Équipement multimédia,
- Possibilité d'internat,
- Activités extra-scolaires.

Avec un accompagnement personnalisé

- Aide à la recherche d'entreprises,
- Suivi individualisé.

Formation gratuite hors frais annexes (restauration - hébergement)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Vous voulez

- Exercer une profession dans un milieu dynamique toujours en recherche de personnel,
- Travailler dans différents secteurs de la restauration : gastronomique, collective, rapide,...
- Pouvoir évoluer rapidement vers des postes à responsabilités,
- Avoir l'opportunité de travailler à l'étranger ou dans différentes régions de France.

Vous aimez

- Le contact avec la clientèle,
- Le travail en équipe.

Devenez

Serveur de restaurant



 **île de France**

 **PCO EP**
Opérateur de compétences
des Entreprises de Proximité

 **AKTO**
L'humain au cœur des services

 **MFR**
CULTIVONS LES RÉUSSITES

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

45 ROUTE D'ARTONDU

91150 ORMOY LA RIVIERE

TÉL. : 01 64 94 58 98

FAX : 01 69 92 83 20

Mail : maison-familiale-cfa@wanadoo.fr

www.cfa-moulindelaplanche.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir entre 16 et 30 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3^{ème})
Inscription à partir de Janvier pour la rentrée scolaire prochaine
Pour une rentrée différée : nous contacter



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR (HOTEL-CAFE-RESTAURANT)

Formation par alternance sur 2 ans :

- 1^{ère} année : 14 semaines au CFA (490h),
- 2^{ème} année : 14 semaines au CFA (490h).

Rythme de la formation :

- 1 semaine au CFA,
- 2-3 semaines en entreprise (dont 4 semaines en hôtellerie).

Voir planning annuel (1)

Statut : apprenti(e)

droit du travail lié à l'apprentissage (1)

Rémunération brute mensuelle (barème 2020) :

selon l'âge et l'année de formation

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans
1 ^{ère} année	27% du SMIC 410,70 €	43% du SMIC 654,10 €
2 ^{ème} année	39% du SMIC 593,30 €	51% du SMIC 775,80 €

SMIC : 10,03 €/heure

Modalités d'examen :

Epreuves ponctuelles.

Après le CAP

- Serveur en restaurant (serveur, commis de rang, chef de rang...),
- Perspectives d'évolution : Maître d'hôtel, responsable de salle...
- Poursuite de la formation
 - Mention complémentaire Barman ou sommelier en 1 an,
 - Brevet professionnel Restaurant en 2 ans,
 - Bac Pro (entrée directe en 2^{ème} année).

Indicateurs de performance (1)

Contenu de la formation

Professionnelle

- Technique de service et de commercialisation,
- Connaissance des produits et de la législation,
- Sciences appliquées,
- CEEJS,
- Protection santé environnement.

Générale

- Français,
- Mathématiques, Sciences,
- Histoire-Géographie,
- Anglais,
- Éducation physique et sportive.

Aptitudes et Compétences (1)

(1) Consulter notre site ou nous contacter

