



Sa parfaite maîtrise des techniques de service alliée à ses connaissances technologiques du domaine de la restauration font du **titulaire du Brevet professionnel Restaurant** un professionnel hautement qualifié qui sait mettre en avant les produits élaborés par les cuisiniers.

Il accueille une clientèle française ou étrangère et assure le conseil et la vente de prestations de restaurant.

Il organise, contrôle et gère son service de manière indépendante ou en relation avec sa hiérarchie tout en animant son équipe.



- **Répartir, organiser** le travail et **déterminer** les besoins
- **Accueillir, assurer** la relation avec la clientèle, **prendre congé**, en français ou en anglais
- **Renseigner** le client sur l'environnement (patrimoine, spécialités...)
- **Exécuter** toutes les formes de service et les flambages, les découpages, les finitions devant le client
- **Encadrer, animer** et **former** du personnel
- **Facturer, contrôler, encaisser** une prestation



- Avoir **une bonne présentation**
- Avoir **le sens de l'organisation**
- Être **autonome**
- Avoir le sens du **travail en équipe**
- Faire preuve de **maîtrise de soi**



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Indre
Centre de Formation d'Apprentis

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Un taux de réussite de 80% aux examens pour l'ensemble de nos filières de formation
- Une insertion de 85% des jeunes en entreprise à 3 et 6 mois après l'obtention de leur diplôme.

EMPLOYÉ DE RESTAURANT BREVET PROFESSIONNEL RESTAURANT

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION



Être Titulaire d'un **CAP Employé** de restaurant ou
CAP Cuisine ou d'un **BEP Hôtellerie**

OU

Être Titulaire d'un **Bac professionnel Restauration** ou d'un **BT Hôtellerie**

OU

Avoir une **expérience professionnelle de 5 ans** dans les **métiers de la restauration**

CONDITION DE RECRUTEMENT ET STATUT

- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec l'entreprise d'accueil ce qui confère un statut d'apprenti étudiant des métiers

AUTRES SITUATIONS : CONTACTEZ-NOUS !



- Durée : **2 ans**
- Rythme moyen de l'alternance : **1 semaine au CFA - 2 semaines en entreprise**
- Diplôme : **BP Restaurant, diplôme national de niveau IV**
- Présence au CFA : **490 heures annuelles soit 14 semaines par an**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
 - enseignement général : 7h
 - enseignement professionnel : 28h
- **Formation SST** (Sauveteur Secouriste du Travail) généralisée à l'ensemble des apprenants : modules de 7h ou de 14h selon vos acquis



POSSIBILITÉ DE POURSUIVRE SA FORMATION VERS :

UN NIVEAU III (DURÉE 2 ANS) :

- un **BTS Hôtellerie Restauration**

Accès direct dans la vie professionnelle en tant que **chef de rang, maître d'hôtel et responsable de salle.**



Âge de l'apprenti	1 ^{ÈRE} ANNÉE	2 ^{ÈME} ANNÉE
- de 18 ans	25% du SMIC	37% du SMIC
de 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC



MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE (non fourni par le CFA), À LA CHARGE DE L'APPRENTI :

(AIDES AU PREMIER ÉQUIPEMENT SOUS CONDITIONS)

- Une tenue professionnelle réglementaire
- Une mallette d'outils professionnels (celle de base du CAP qui peut être complétée en fonction des besoins de l'apprenant)

(Listes communiquées dans le dossier d'admission du CFA)

Pour toutes informations relatives à nos métiers et personnaliser votre projet de formation :

CFA - 164, avenue John Kennedy
36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 70 00
info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr



CAD - 31, rue Robert Mallet Stevens
BP 296 36006 Châteauroux Cedex
Tel : 02 54 08 80 16
cad@cm-indre.fr
www.cm-indre.fr



COMMISSION EUROPÉENNE
Fonds social européen



INDRE
CONSEIL GENERAL



Les formations bénéficient du concours financier du Conseil Régional et des fonds européens

Création **MOOPiX** 02 54 22 54 96 - Crédits photos Fotolia, CFA des Métiers CMA36