



L'employé de restaurant exerce son activité en salle.

Avant l'ouverture, il prépare la salle : nettoyage et mise en place des tables. Il dresse et décore celles-ci. Il accueille les clients, les installe et prend leur commande. Il connaît bien les plats et les vins proposés pour pouvoir conseiller au mieux ses clients. Il sert les préparations élaborées en cuisine.

Il connaît diverses techniques de service : à l'assiette, à l'anglaise, au guéridon...



- **Préparer** la salle
- **Accueillir** la clientèle
- **Conseiller** et **prendre** les commandes
- **Servir** les plats
- **Débarrasser**
- **Ranger** et **nettoyer** la salle
- **Connaître** les différents vins et fromages
- **Savoir conseiller** la clientèle



- Être **habile manuellement**
- Être **à l'écoute et attentif** aux besoins
- Avoir de la **mémoire**
- Avoir **un bon relationnel**
- Être **disponible** en période de fêtes



**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 CAP EMPLOYÉ DE RESTAURANT

CONDITIONS GÉNÉRALES D'ADMISSION



Avoir entre **16 et 25 ans**

ou

Avoir **15 ans révolus** et avoir **terminé le cycle du collège (3^{ème})**

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 : **Certificat d'Aptitude Professionnelle**
- Présence au CFA : **420 heures annuelles soit 12 semaines par an**
- Enseignements sur une semaine au CFA :
 - enseignement général : 13h
 - enseignement professionnel : 22h
- **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 V (DURÉE 1 AN) :

- Une Mention Complémentaire Barman ou Sommellerie ou Hébergement

UN NIVEAU IV (DURÉE 2 ANS) :

- Un Brevet Professionnel Restaurant
- Un Baccalauréat Professionnel Restaurant

Accès direct dans la vie professionnelle en tant que commis de restaurant.



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

(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



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