



Formation de niveau IV

Compétences acquises dans les domaines ci-dessous.

Organisation-Préparation du service : autonomie et responsabilité totale pour la mise en place, variable dans les autres tâches selon l'importance de l'établissement. Salle de restaurant comme personnel doivent être prêts à accueillir et servir la clientèle dans les meilleures conditions.

Accueil-Vente : autonomie et responsabilité totale pour l'accueil, l'information, le renseignement et la prise de commande auprès du client. Partielle pour la réservation, les supports de vente et la décoration, selon taille de l'établissement et poste occupé. Il doit contribuer à optimiser image de marque et ventes, développer et fidéliser la clientèle.

Service : autonomie et responsabilité totale pour satisfaire la clientèle dans le respect des consignes et des objectifs de productivité de l'établissement.

Contrôle-Gestion : autonomie et responsabilité variable selon poste occupé et taille de l'entreprise. Il doit être apte à mobiliser ses connaissances face à des situations pratiques, en respectant les objectifs de qualité et de rentabilité.

Rythme de l'alternance

- 2 semaines en entreprise pour 1 semaine au CIFAM

Durée et nombre d'heures de formation

- 2 ans
- 26 semaines de cours sur les deux ans, soit 910 heures de formation

Matières & heures de cours/semaine

Enseignement général	Enseignement professionnel
35 heures	
Anglais Français, ouverture sur le monde	Pratique Technologie Sciences alimentaires Gestion

Diplômes demandés

- Diplômes de niveau V dans la Restauration

Poursuite des études à l'issue du diplôme

- Encadrant d'Entreprise Artisanale

Le statut d'Apprenti Étudiant des Métiers

Vous êtes un salarié en formation, avec majoritairement les mêmes droits et devoirs que tous les collaborateurs d'entreprise. Ceci implique qu'au CIFAM, nous avons un **attachement fort au suivi sans faille des règles de vie.** Chaque jeune doit être respecté et respectueux des autres et des locaux. Et chaque jeune doit adopter un **comportement citoyen, être responsable et motivé** pour sa propre réussite.



Rôle de l'apprenti(e) en BP Restaurant

Contrôler, animer
et gérer l'activité
de l'équipe

Organiser, mettre en place et
approvisionner



Communiquer, commercialiser,
vendre et servir des prestations
de restaurant

Réaliser, accueillir et informer la clientèle,
prendre une commande, assurer le service,
enregistrer, facturer, encaisser

La formation Restauration au CIFAM

- ◇ 800 jeunes en formation en alternance dans plus de 600 entreprises chaque année
- ◇ Une filière de formation adaptée aux besoins des entreprises de la Restauration :

Métiers : *Cuisinier, Serveur de restaurant, Serveur en Brasserie Café, Agent Polyvalent de Restauration*

Formations : *CAP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel 3 ans, BP*

*1 700 entreprises font confiance au CIFAM chaque année pour former
2 600 jeunes en alternance, du CAP au BTS*

**CIFAM - CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique
Sainte Luce sur Loire**

Alexandra Payen

☎ 02 40 18 96 53 - ✉ apayen@cm-nantes.fr

