



## Rythme de l'alternance

- 2 semaines en entreprise pour 1 semaine au CIFAM

## Durée et nombre d'heures de formation

- 2 ans (Possibilité d'un parcours en 1 an, avec 35 h d'enseignement professionnel, si titulaire d'un diplôme de niveau V ou supérieur)
- 26 semaines de cours sur les deux ans, soit 910 heures de formation

## Matières & heures de cours/semaine

Enseignement général	Enseignement professionnel
<b>35 heures</b>	
Anglais Maths, Sciences Physiques Français, Histoire-Géo EPS	Pratique Technologie Sciences Alimentaires Connaissance de l'entreprise PSE (Prévention Santé Environnement)

## Diplômes demandés

- Aucun

## Poursuite des études à l'issue du diplôme

- Mention Complémentaire Sommellerie
- Mention Complémentaire Barman
- BP Restaurant
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

## 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 CAP Restaurant

Approvisionner et stocker les denrées,  
établir les besoins, rédiger les bons de commande,  
contrôler les approvisionnements

Facturer et  
encaisser

Entretien et réaliser les  
tâches de nettoyage

CAP  
Restaurant

Service et mise en place,  
service des mets, boissons,  
débarrasser et ranger

Accueillir et communiquer,  
contribuer à l'image de marque  
de l'établissement

## 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](mailto:apayen@cm-nantes.fr)

**Saint Nazaire**

Stéphanie Poirier - Cynthia Riot

☎ 02 28 54 17 01 - ✉ [maisondelapprentissage@yahoo.fr](mailto:maisondelapprentissage@yahoo.fr)

