

Comment ça fonctionne ?



Dois-je trouver moi-même un employeur ?

Des accompagnateurs C.E.F.A. sont à ta disposition pour t'aider à rechercher l'employeur indispensable à ta formation lors de journées de recherche active d'emploi.

Combien est-ce que je vais gagner ?

Tes indemnités vont évoluer en fonction de ton niveau de compétences et du type de contrat signé.

Et les vacances ?

Sous contrat d'alternance, l'apprenant en alternance a droit, dès la première année de formation en alternance, à deux types de vacances annuelles, concertées avec l'entreprise et le référent, sur le choix des dates :

1° Les vacances annuelles dont le nombre s'élève à un minimum de 20 jours

2° 4 semaines consécutives de vacances scolaires, non rétribuées, fixées entre le 1^{er} juillet et le 31 août

Mes parents conserveront-ils le droit aux allocations familiales ?

Oui, jusqu'au 31 août de l'année civile au cours de laquelle tu atteins tes 18 ans.

Après, cela dépend de tes revenus.

Pour réussir mon métier, demain.

moi, c'est l'alternance !



Cette formation est dispensée à

L'I.S.F.
rue de Montmédy, 2
6760 VIRTON
☎ 063 60 83 10
📠 063 60 83 15

Cette formation reçoit le soutien de



**3ème degré
Article 49**



Enseignement secondaire
en alternance

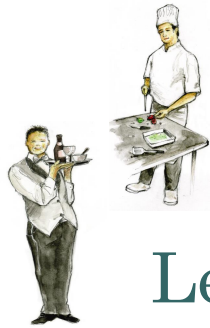
**RESTAURATEUR
/
RESTAURATRICE**



☎ 063 60 83 10



RESTAURATEUR/TRICE



Le métier

Restaurateur / restauratrice est un **métier d'accueil et de service** qui exige :

- ☞ des qualités humaines et relationnelles
- ☞ Des connaissances de gestion
- ☞ Des compétences en cuisine et en salle
- ☞ Le respect de la déontologie inhérente au métier

Il /elle conçoit une carte et des menus, les réalise et les sert selon les règles et les législations en vigueur dans le métier. Il /elle respecte les normes d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et d'environnement.

Ce métier peut être exercé dans des établissements de toutes catégories.

Le restaurateur / la restauratrice est capable de déterminer le prix de revient de ses menus et de planifier ses achats.

Le travail en cuisine consiste à effectuer la mise en place, le service, l'envoi et la remise en ordre.

Le travail en salle consiste à enregistrer les réservations, effectuer la mise en place, accueillir le client, prendre la commande et la transmettre en cuisine.

Le restaurateur /la restauratrice effectue dès lors les différents services et s'applique à satisfaire le client. Il /elle remet la salle et les annexes en ordre et effectue l'entretien.

Tant en salle qu'en cuisine, il /elle contrôle le matériel et les marchandises et prévoit le réapprovisionnement.

La formation

Une année de formation en alternance comprend au minimum 1200 heures de formation dont 600 périodes de formation en C.E.F.A. et obligatoirement 600 heures de formation en entreprise sous contrats et conventions.

Une formation professionnelle alliée à une formation générale et humaniste

Au C.E.F.A.,

- ☞ Tu suis
 - ✓ 12 périodes de formation générale
 - ✓ 4 périodes de formation professionnelle

En entreprise,

- ☞ Tu te formes par le travail à raison de 24 heures par semaine.
- ☞ Tu respectes un programme de formation négocié.
- ☞ Un accompagnateur assure le suivi de ta formation et l'interface avec ta formation en C.E.F.A.
- ☞ Tu touches une rétribution.

Une formation qualifiante

- ☞ Tu obtiens
 - ✓ Un Certificat de Qualification
 - ✓ Un Certificat d'Etudes

de 6^{ème} Professionnel identiques à ceux du plein exercice

- ☞ Tu acquiers
 - de l'expérience professionnelle

- ☞ Tu deviens

Restaurateur/restauratrice

- ☞ Tu peux aussi poursuivre ton parcours de formation

Par une 7^{ème} professionnelle, en alternance ou à temps plein, Gestionnaire de Très Petite Entreprise