

BP Restaurant

Site de la formation : Lycée Professionnel Branly



Emplois

Futur responsable de salle
Chef de rang

Le chef de rang

Ses missions

- Organiser et préparer le service,
- Accueillir une clientèle française et étrangère,
- Réaliser le service,
- Encadrer du personnel,
- Gérer et contrôler l'activité.

Ses qualités

- Sens de l'organisation,
- Sens du contact,
- Bonne présentation, amabilité,
- Assurance, maîtrise de soi,
- Sens des responsabilités.



Une formation sur 2 ans

- Formation en alternance :
-13 semaines par an à l'U.F.A, le reste en entreprise
- L'apprenti a un statut de salarié avec des congés payés et non plus des vacances scolaires.



Matières

Anglais
Informatique
Français / Monde actuel
Gestion
Sciences appliquées
Technologie ou VSP
Pratique Professionnelle

35 heures par semaine. Parcours individualisé en fonction de chaque apprenti.

Conditions d'accès

Être titulaire d'un BEP du secteur concerné
ou être titulaire d'un CAP de la spécialité

Démarches à effectuer

Rechercher un employeur

Services de restauration essentiellement classiques, recevant une clientèle française et étrangère et disposant d'une équipe de salle, animée par un maître d'apprentissage qualifié

C'est l'employeur qui se charge de demander le contrat d'apprentissage à sa Chambre Consulaire.

Attention : l'inscription au CFA est effective lorsque le contrat a été visé par le CFA.



Unité de Formation (UFA)
du Lycée Professionnel Branly
5 boulevard Branly - BP 259
85006 La Roche sur Yon cedex

Tel : 02 51 24 06 25
Fax : 02 51 24 06 12
mail : cfa.0851219n@ac-nantes.fr

C.F.A de l'Education Nationale de Vendée
Siège administratif : Lycée Polyvalent Kastler - Guilton
29, bd Guilton
85020 La Roche-sur-Yon cedex

Tel : 02 51 36 46 20 - Fax : 02 51 36 25 94
Mail : contact@cfaen85.fr

www.cfaen85.fr