

## MENTION COMPLÉMENTAIRE ACCUEIL RÉCEPTION

### CONDITIONS D'ADMISSION

18 à 25 ans  
Être titulaire d'un baccalauréat

### ACTIVITÉS

- Dans les établissements de taille moyenne, le titulaire de la mention peut réaliser des activités de réservation, réception, accueil, caisse, conciergerie, standard.
- Dans les établissements plus importants, il peut être spécialisé dans une ou plusieurs activités

### EXIGENCES

Discrétion, amabilité, disponibilité dans les horaires, tenue impeccable, sens du travail d'équipe, bonne résistance physique, sens de la sécurité, goût des contacts humains, souci de l'hygiène, méthode et organisation

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**1 an** : 420 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger
- Réceptionniste dans les hôtels

### POURSUITE DES ÉTUDES

- Insertion dans la vie professionnelle



### UN NOUVEAU CFA EN SEPTEMBRE 2014

À l'étroit dans ses murs, l'Ifac quittera Lambézellec à la rentrée de septembre 2014 pour un site plus moderne, innovant et attractif : le Campus des métiers. Situé 465 rue de Kerlaurent à Guipavas, il offrira un cadre exceptionnel à plus de 2 000 apprentis et stagiaires.

norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, WONG SZE FEL, Janvier 2014.

**MERCREDIS  
DE L'APPRENTISSAGE**

l'Ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage, les métiers pour les jeunes de 16 à 25 ans et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers. À 14h30 de mars à juin (hors vacances scolaires).

+ d'infos :  
02 29 00 60 60  
du lundi au vendredi,  
de 13h30 à 17h30



Ifac : 11, rue Yves Giloux - BP 32343 - 29223 Brest Cedex 2  
02 29 00 60 60 — Courriel : ifac@cci-brest.fr

À partir de septembre 2014 : 465 rue de Kerlaurent, 29490 Guipavas

www.ifac-brest.fr

# HÔTELLERIE

L'apprentissage :  
► un métier, un emploi



CAP CUISINE

CAP RESTAURANT

BAC PRO CUISINE

BAC PRO COMMERCIALISATION  
ET SERVICE RESTAURATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE  
ACCUEIL RÉCEPTION

**Ifac**

**CCI BREST**

**CAMPUS  
DES MÉTIERS**

L'IFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



## CAP CUISINE

### CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans  
Niveau scolaire souhaité : 3<sup>e</sup>

### ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP :

- doit connaître les bases essentielles de la cuisine et confectionner des menus simples
- sous les ordres de son chef, il procède à l'entretien du matériel et des locaux, respecte les règles d'hygiène, participe à la gestion d'un budget

### EXIGENCES

Discrétion, amabilité, disponibilité dans les horaires, tenue impeccable, sens du travail d'équipe, bonne résistance physique, sens de la sécurité, goût des contacts humains, souci de l'hygiène, méthode et organisation

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger
- Commis de cuisine
- Chef de partie (après expérience)
- Restaurants
- Restaurants d'entreprise
- Traiteurs

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 1 an** : CAP Restaurant  
CAP Pâtissier

MC Cuisinier en desserts de restaurant  
MC Employé traiteur

**En 2 ans** : Brevet professionnel (BP de cuisinier)  
Bac pro Cuisine

## CAP RESTAURANT

### CONDITIONS D'ADMISSION

16 à 25 ans  
Niveau scolaire souhaité : 3<sup>e</sup>

### ACTIVITÉS

Le titulaire du CAP :

- aménage et entretient la salle de restaurant
- accueille les clients et prend les commandes
- assure le service des clients
- peut éventuellement découper, trancher ou flamber les mets choisis
- en l'absence du sommelier, assure le service des vins

### EXIGENCES

Discrétion, amabilité, disponibilité dans les horaires, tenue impeccable, sens du travail d'équipe, bonne résistance physique, sens de la sécurité, goût des contacts humains, souci de l'hygiène, méthode et organisation

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger
- Serveur
- Chef de rang (après expérience)
- Restaurants
- Restaurants d'entreprises
- Traiteurs

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 1 an** : CAP Cuisine

Mention complémentaire :  
Employé barman, sommellerie

**En 2 ans** : Brevet Professionnel (BP Restaurant)  
Bac pro Commercialisation et service restauration

## BAC PRO CUISINE

### CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'une classe de 3<sup>e</sup> ou d'une seconde générale. Jeunes âgés de 15 à 25 ans (15 ans dans l'année civile) dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Toute candidature doit être validée par un entretien de positionnement.

### ACTIVITÉS

Cette formation prépare de futurs professionnels qui interviendront dans des restaurants classiques et haut de gamme ou dans des entreprises de restauration collective. Ils seront capables de :

- maîtriser les bases de la cuisine, organiser la production, cuisiner
- communiquer au sein d'une équipe, auprès de la clientèle, avec les fournisseurs
- gérer, animer des équipes en restauration
- recenser les besoins d'approvisionnement, maîtriser les coûts, analyser les ventes
- appliquer la démarche qualité en restauration

### APTITUDES

- Esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Esprit d'équipe
- Souci de l'hygiène
- Disponibilité
- Capacité d'animation

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**3 ans** : 1855 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Premier commis
- Chef de partie
- Chef de cuisine
- Chef gérant ou responsable de la production pour la restauration commerciale ou collective
- Possibilité d'emploi à l'étranger

### POURSUITE DES ÉTUDES

- BTS Hôtellerie restauration
- Licence professionnelle Hôtellerie et restauration

## BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE RESTAURATION

### CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'une classe de 3<sup>e</sup> ou d'une seconde générale. Jeunes âgés de 15 à 25 ans (15 ans dans l'année civile) dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Toute candidature doit être validée par un entretien de positionnement.

### ACTIVITÉS

Cette formation prépare de futurs professionnels qui interviendront dans des restaurants classiques et haut de gamme ou dans des entreprises de restauration collective. Ils seront capables de :

- prendre en charge la clientèle, accueillir
- vendre des prestations, conseiller le client
- réaliser la mise en place, gérer le service
- gérer, animer des équipes en restauration
- recenser les besoins d'approvisionnement, maîtriser les coûts, analyser les ventes
- appliquer la démarche qualité en restauration

### APTITUDES

- Esprit d'initiative
- Sens de l'organisation
- Esprit d'équipe
- Souci de l'hygiène
- Disponibilité
- Capacité d'animation

### FORMATIONS ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**3 ans** : 1 855 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant pour la restauration commerciale ou collective
- Possibilité d'emploi à l'étranger

### POURSUITE DES ÉTUDES

- BTS Hôtellerie restauration
- Licence professionnelle Hôtellerie et restauration

## LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Il est conclu par écrit, signé par l'apprenti ou son représentant légal et par l'employeur. Sa durée est de 1 à 3 ans selon les métiers et les niveaux de formation avec une période d'essai de deux mois. La rémunération de l'apprenti est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de son ancienneté. Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales.

- Aide régionale aux apprentis pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat)
- Allocation familiale maintenue
- Carte d'étudiant permettant de bénéficier de réductions (cinéma, transports...)

## LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Il est destiné à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans et des demandeurs d'emploi de plus de 26 ans, en leur proposant une formation qualifiante ou diplômante par le biais de l'alternance. Sa durée est comprise entre 6 et 12 mois ; elle peut être portée à 24 mois en cas d'accord de branche. La période d'essai est de un mois.

La rémunération est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge du stagiaire et de son niveau d'études.

Pour plus d'informations, contactez le service Entreprises au : 02 29 00 60 00 - ou - [mercredi.apprentissage@ifac.cci-brest.fr](mailto:mercredi.apprentissage@ifac.cci-brest.fr)  
[www.ifac-brest.fr](http://www.ifac-brest.fr)