

BP ARTS DE LA CUISINE

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP Cuisine
Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Concevoir et organiser des prestations de restauration
- Préparer et produire
- Gérer l'activité de restauration

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

24 mois soit 800 heures au CFA

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active

Toutes nos formations ont lieu à l'Ifac Campus des métiers



BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP Restaurant

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Réaliser les travaux préalables et consécutifs au service en restauration
- Gérer l'accueil, conseiller les clients et prendre la commande
- Réaliser le service à table
- Préparer et servir un buffet, un banquet et /ou d'autres formes de service
- Effectuer la facturation et l'encaissement

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

24 mois soit 800 heures au CFA

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active



norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, stockimages, Simon Cohen - Janvier 2018

HÔTELLERIE RESTAURATION

L'alternance :
> un métier, un emploi



CQP COMMIS DE CUISINE

CQP SERVEUR.SE EN RESTAURATION
(OPTION SOMMELLERIE)

CQP PIZZAÏLO

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER.ÈRE
EN DESSERTS DE RESTAURANT

BP CUISINIER.ÈRE

BP RESTAURANT

BP ARTS DE LA CUISINE

BP ARTS DU SERVICE ET
COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

**MERCREDIS
DE L'APPRENTISSAGE**

l'Ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage et les formations dispensées par le CFA. Visite des ateliers à 14h30 de février à juin.

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

Ifac : Campus des métiers - 465 rue de Kerlaurent, BP 30037 Guipavas - 29801 Brest cedex 9
02 29 00 60 60 — Courriel : ifac@ifac-brest.fr

www.ifac-brest.fr

Ifac

CAMPUS
DES MÉTIERS

CCI MÉTROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST

L'IFAC EST CONVENTIONNÉ PAR LA RÉGION BRETAGNE



CQP COMMIS DE CUISINE

PASSAGE DU CAP EN CANDIDAT LIBRE

CONDITIONS D'ADMISSION

- Jeune sorti de formation initiale
- Demandeur.euse d'emploi
- Salarié.e

Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Réaliser des préparations préliminaires et des mets simples
- Dresser des plats et les transmettre au personnel de salle
- Participer à l'entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Restaurants classiques et haut de gamme

QUALITÉS REQUISES

- Sens du travail d'équipe
- Bonne résistance physique
- Souci de l'hygiène
- Méthode et organisation
- Adaptation aux exigences des établissements de l'hôtellerie restauration (horaires décalés, travail le dimanche et jours fériés)

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

De 6 à 12 mois / Entrée tout au long de l'année

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active

CQP SERVEUR.SE EN RESTAURATION

(OPTION SOMMELLERIE)

PASSAGE DU CAP EN CANDIDAT LIBRE

CONDITIONS D'ADMISSION

- Jeune sorti de formation initiale
- Demandeur.euse d'emploi
- Salarié.e

Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Effectuer le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état
- Adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise
- Contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Tous types et tous styles de restaurants

QUALITÉS REQUISES

- Discrétion
- Amabilité
- Tenue impeccable
- Sens du travail d'équipe
- Bonne résistance physique
- Souci de l'hygiène
- Adaptation aux exigences des établissements de l'hôtellerie restauration (horaires décalés, travail le dimanche et jours fériés)

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

De 6 à 12 mois / Entrée tout au long de l'année

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active

CQP PIZZAIÖLO

CONDITIONS D'ADMISSION

- Jeune sorti de formation initiale
- Demandeur.euse d'emploi
- Salarié.e

Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Assurer la chaîne des opérations de fabrication de pizzas depuis l'approvisionnement jusqu'à la distribution
- Réaliser la fabrication et cuisson de pizzas au four à bois, à gaz, ou électrique
- Concevoir éventuellement de nouveaux produits
- Faire, le cas échéant, le service ou la vente directe

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Restaurants, pizzerias

QUALITÉS REQUISES

- Sens du travail d'équipe
- Bonne résistance physique
- Goût des contacts humains
- Souci de l'hygiène
- Méthode et organisation
- Adaptation aux exigences des établissements de l'hôtellerie restauration (horaires décalés, travail le dimanche et jours fériés)

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

6 mois, soit 195 heures au CFA

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER.ÈRE EN DESSERTS DE RESTAURANT

CONDITIONS D'ADMISSION

Etre titulaire d'un CAP Cuisine, Bac pro Cuisine, Bac pro Restauration, CAP métiers de l'Alimentation
Après validation de l'entretien professionnel

OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Réaliser des entremets sucrés et salés et des desserts de restaurant
- Élaborer des desserts destinés à être consommés immédiatement dans un restaurant. Ils sont créés « minute » et présentés à l'assiette.

ENTREPRISES D'ACCUEIL

Restaurants classiques et haut de gamme proposant une carte de desserts élaborés

QUALITÉS REQUISES

- Tenue et présentation compatible avec les règles d'hygiène et sécurité
- Rigueur et organisation
- Sens artistique développé
- Grande capacité à s'organiser

FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

12 mois, soit 400 heures au CFA

POURSUITE DES ÉTUDES

Entrée dans la vie active



+ D'INFOS

Pour plus d'informations, contactez le service Développement et Promotion au : 02 29 00 60 00 – ou : mercredi.apprentissage@ifac-brest.fr www.ifac-brest.fr

LE CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Il est destiné à favoriser l'insertion ou la réinsertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans et des demandeur.se.s 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.de la stagiaire et de son niveau d'études.

COMPRENDRE LES SIGLES

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle
BP : Brevet professionnel
MC : Mention complémentaire
BAC : Baccalauréat
CQP : Certificat de qualification professionnelle
BTS : Brevet de technicien.ne supérieur
BM : Brevet de maîtrise