

## CQP RÉCEPTIONNISTE HÔTELLERIE PLEIN AIR

### CONDITIONS D'ADMISSION

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

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Accueillir et renseigner les clients tout au long de leur séjour
- Accompagner les clients sur les emplacements
- Prendre en charge les réservations et les formalités administratives
- Effectuer les états des lieux et inventaires d'entrée et de sortie,
- Participer à la promotion de l'établissement
- Entretien et remettre en état les hébergements de plein air

### ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Campings

### APTITUDES

- Bonne endurance physique
- Esprit d'équipe
- Esprit d'initiative
- Sens commercial
- Adaptation aux exigences des établissements de l'hôtellerie de plein air (horaires décalés, travail le dimanche et jours fériés)

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

6 mois : 230 h à l'Ifac

### DEBOUCHÉS

- Réceptionniste en hôtellerie de plein air

### POURSUITE DES ETUDES

Insertion dans la vie professionnelle



norwestdesign.fr - Crédit photo : Fotolia, WONG SZE FEL - Janvier 2018

# HÔTELLERIE RESTAURATION

L'apprentissage :  
> un métier, un emploi



CAP CUISINE

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES  
EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

CAP AGENTE POLYVALENTE DE RESTAURATION

BAC PRO CUISINE

BAC PRO COMMERCIALISATION  
ET SERVICES EN RESTAURATION

MENTION COMPLÉMENTAIRE  
ACCUEIL RÉCEPTION

MENTION COMPLÉMENTAIRE  
ARTS DE LA CUISINE ALLÉGÉE

CQP RÉCEPTIONNISTE

## CAP CUISINE

### CONDITIONS D'ADMISSION

Si vous avez entre 16 et 30 ans.

Dès 15 ans si vous avez achevé votre classe de 3<sup>e</sup>.

Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Préparer les ingrédients : taillage, tournage, hachage...
- Employer des méthodes de cuisson appropriées aux réalisations demandées
- Connaître les produits alimentaires, leurs critères de qualité, leur composition, les conditions de leur utilisation
- Préparer des appareils : farces, marinades...
- Utiliser les outils de base et les matériels techniques

### APTITUDES

- Grande disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Esprit d'équipe
- Adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête (sous certaines conditions).

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger
- Commis de cuisine
- Chef.fe de partie (après expérience)

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 1 an** : CAP Restaurant

CAP Pâtissier.ère

MC Cuisinier.ère en desserts de restaurant

MC Employé.e traiteur

**En 2 ans** : BP Arts de la cuisine

Bac pro Cuisine

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT

### CONDITIONS D'ADMISSION

Si vous avez entre 16 et 30 ans.

Dès 15 ans si vous avez achevé votre classe de 3<sup>e</sup>.

Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère,
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et mettre en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Contribuer à la commercialisation des prestations
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

### APTITUDES

- Grande disponibilité
- Bonne endurance physique
- Souci de l'hygiène
- Esprit d'équipe
- Adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête (sous certaines conditions).

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Possibilité d'emploi à l'étranger
- Serveur.se
- Chef.fe de rang (après expérience)

### POURSUITE DES ÉTUDES

**En 1 an** : CAP Cuisine

MC Employé.e barman, sommellerie

**En 2 ans** : BP Restaurant)

Bac pro Commercialisation et services en restauration

## BAC PRO CUISINE

### CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans.

Après l'obtention du brevet des collèges ou du CAP

Cuisine ou CAP Restaurant

Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- 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
- Adaptation aux exigences de l'entreprise : horaires décalés, mobilité, travail le dimanche et les jours de fête (sous certaines conditions).

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**3 ans** : 1 855 h à l'Ifac

**2 ans (après un CAP)** : 1190 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Premier.ère commis
- Chef.fe de partie
- Chef.fe de cuisine
- Chef.fe gérant.e 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 SERVICES EN RESTAURATION

### CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans.

Après l'obtention du brevet des collèges ou du CAP

Cuisine ou CAP Restaurant

Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- 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

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**3 ans** : 1 855 h à l'Ifac

**2 ans (après un CAP)** : 1190 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

- Chef.fe de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint.e de direction 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.e ou son.s.a représentant.e légale 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 45 jours. La rémunération de l'apprenti.e est fixée en pourcentage du smic et varie en fonction de l'âge de l'apprenti.e et de son ancienneté. • Exonération de tout ou partie des cotisations sociales, salariales et patronales. • Aide régionale aux apprenti.e.s pour le transport, l'hébergement et la restauration (dispositif Argoat) • Allocation familiale maintenue • Carte d'étudiant.e permettant de bénéficier de réductions (cinéma, transports...).

## + D'INFOS

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

## MENTION COMPLÉMENTAIRE ACCUEIL RÉCEPTION

### CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans  
Être titulaire d'un baccalauréat  
Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Accueillir et renseigner les clients français et étrangers
- Réaliser des activités de réservation, réception, accueil, caisse, conciergerie, standard
- Recevoir et informer les clients sur les sites et les événements touristiques
- Gérer le planning des réservations des chambres
- Traiter les dossiers clients et en assurer le suivi, facturer les prestations et encaisser les paiements
- Gérer et faire la promotion de service annexe (conciergerie, location de salle de réunion, et réservation de taxis...)
- Contribuer à fidéliser la clientèle

### APTITUDES

- Sens du service et de la qualité
- Pratique des langues étrangères
- Sens du contact
- Écoute
- Aisance relationnelle
- Présentation soignée, souci de l'hygiène, méthode et organisation

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**1 an** : 420 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

Insertion dans la vie professionnelle

- Possibilité d'emploi à l'étranger

## MENTION COMPLÉMENTAIRE ART DE LA CUISINE ALLÉGÉE

### CONDITIONS D'ADMISSION

Jusqu'à 30 ans.  
Après l'obtention du CAP cuisine ou un diplôme de l'hôtellerie restauration de niveau IV ou III.  
Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Fabriquer des plats allégés, goûteux, dressés avec art (forme et volume) en produisant une cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustative.
- Communiquer, y compris en langues étrangères

### ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Centres de thalassothérapie
- Stations thermales
- Centres de cure, de vacances
- Restauration commerciale ou collective offrant des prestations de cuisine allégée

### APTITUDES

- Inventif.ve : art des accords d'assemblage des saveurs des produits de saison de nos terroirs
- Rigoureux.se : respect des modes de cuisson en conjuguant avec parcimonie et délicatesse les apports de matières grasses et de sucre ajouté
- Passionné.e

### FORMATION ALTERNANCE/ENTREPRISE

**1 an** : 400 h à l'Ifac

### DÉBOUCHÉS

Insertion dans la vie professionnelle

## CAP AGENT.E POLYVALENT.E DE RESTAURATION

### CONDITIONS D'ADMISSION

Si vous avez entre 16 et 30 ans  
Dès 15 ans si vous avez achevé votre classe de 3<sup>e</sup>.  
Après validation de l'entretien professionnel

### OBJECTIF DE FORMATION / FINALITÉ

- Assurer les activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples
- Réaliser la mise en place des espaces de distribution ou de vente
- Assurer les activités de nettoyage et d'entretien des locaux...
- Conseiller la clientèle et présenter des produits prêts à consommer sur place ou à emporter

### APTITUDES

- Dynamisme,
- Sociabilité,
- Soin,
- Attention et respect des autres,
- Motivation pour les métiers de la restauration.

### ENTREPRISES D'ACCUEIL

- Restauration collective des structures publiques ou privées,
- Service de restauration des hôpitaux, cliniques, maisons de retraite,
- Restauration scolaire, écoles, collèges, lycées,
- Restauration universitaire,
- Restauration rapide,
- Restauration en cafétéria,
- Restauration à thèmes (pizzerias, crêperies),
- Restauration commerciale.

### FORMATION ALTERNANCE IFAC/ENTREPRISE

**2 ans** : 840 h à l'Ifac

### POURSUITE DES ÉTUDES

- En 1 an :**
- CAP Cuisine
  - CAP Petite enfance
  - CAP Services hôteliers
  - CAPA Industrie agroalimentaire
  - CAP Métiers de l'alimentation
  - CAP Assistant.e technique en milieu familial et collectif
- En 2 ans :** Bac pro Hygiène-environnement



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

**MERCREDIS**  
DE L'APPRENTISSAGE

l'Ifac vous accueille pour vous informer sur les principes de l'apprentissage, les métiers pour les jeunes de 15 à 30 ans 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