

HÔTELLERIE RESTAURATION

Florence, serveuse : « Quand j'étais en 3^{ème}, je ne me voyais pas faire un cursus scolaire trop théorique. Alors, quand je suis allée voir la conseillère d'orientation du collège, elle m'a aidé à faire un point sur ce qui me plaisait et les capacités que j'avais. Ce qui m'intéressait, c'était le rapport avec la clientèle et le service. Je me suis donc orientée vers l'hôtellerie restauration et plus spécifiquement vers le service de restaurant. Ce que j'aime dans ce métier c'est la diversité de la clientèle que je vois au quotidien et que je m'efforce de satisfaire. »



► ACTIVITÉS

En hôtellerie-restauration, l'employé participe à la gestion des stocks, à l'organisation du travail et à la mise en place du service. Il accueille les clients, prend les commandes, prépare et sert le petit-déjeuner, les mets et les boissons. Il se charge de la présentation de certains plats, ainsi que de leur commercialisation.

Il est amené à s'occuper de préparations techniques de type découpage ou flambage et à réaliser : des apéritifs, cocktails et boissons chaudes.

Pendant la formation, il apprend, également, à préparer une chambre et à assurer un room-service. Par la suite, il exerce des fonctions d'organisation et d'encadrement.

**AVEC 800 000 ACTIFS, CE SECTEUR
S'IMPOSE COMME L'UN DES PLUS
IMPORTANTES POURVOYEURS
D'EMPLOIS EN FRANCE.**

► POURSUITE DE FORMATION

- MC employé barman (niveau III)
- MC sommellerie (niveau III)
- BP sommellerie (niveau IV)
- CQP assistant manager en restauration
- Encadrant d'entreprise artisanale (niveau IV)



► CONDITIONS D'EXERCICE DU MÉTIER

- Activité exercée au sein d'un restaurant, d'un café-brasserie ou d'un hôtel.
- Rythme de travail intense et décalé.
- Avoir une bonne résistance physique.

► QUALITÉS REQUISES

- Bonne présentation physique.
- Bon relationnel client.
- Sens de l'organisation.
- Capacité d'adaptation.
- Adresse dans l'exécution des gestes.
- Respect de l'hygiène.
- Travail en équipe.

► DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION

De nombreux postes sont vacants dans le secteur de la restauration. Le titulaire d'un diplôme dans ce domaine n'aura donc aucune peine à trouver un emploi : commis de restaurant, serveur, demi-chef de rang, chef de rang, maître d'hôtel.

Après quelques années d'expérience et avec des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de créer ou de reprendre un restaurant.

► LES FORMATIONS AU CFA

- Niveau III
CAP commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant (2 ans)
- Niveau III
MC employé barman (1 an)
- Niveau IV
BP arts du service et commercialisation en restaurant (2 ans)
- Niveau IV
Bac Pro commercialisation et services en restaurant (3 ans)
ouverture prochainement

HÔTELLERIE RESTAURATION

► INTÉGRER LE CFA

- ou
- Avoir entre 16 et 30 ans.
 - Avoir 15 ans révolus ou être dans l'année de ses 15 ans, en ayant achevé sa classe de 3ème.
 - Trouver une entreprise d'accueil.
 - Signer un contrat d'apprentissage.

⚠ Seule la signature du contrat d'apprentissage entre l'employeur et l'apprenti(e) conditionne l'inscription au CFA.

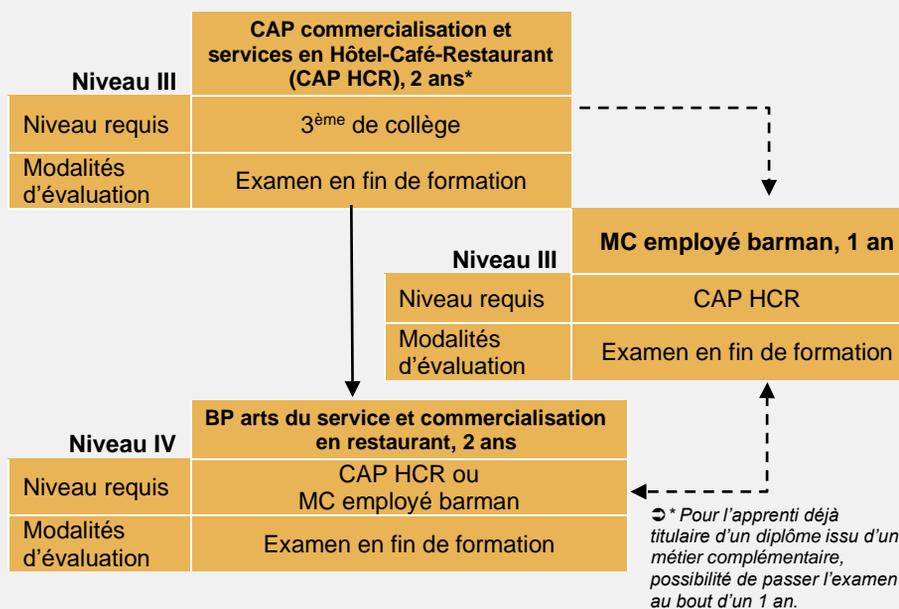
Pour vous aider dans la recherche d'une entreprise, contactez un conseiller relation entreprise du CFA :
Tél. : 02 38 62 15 64 - Mail : cad45@cfacm45.fr



► ORGANISATION DE LA FORMATION

Rythme de l'alternance	2 semaines en entreprises 1 semaine au CFA
Moyens et outils pédagogiques	Formation en présentiel Compte office 365 et Environnement Numérique de Travail (ENT)

► CURSUS



Toutes les formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap, sous certaines conditions.



Cette action est cofinancée par l'Union Européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds social européen.

Opérateurs de compétences partenaires du CFA



Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret
CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS
5 rue Charles Péguy | BP 1927 | 45009 ORLEANS Cedex 1
Tél. : +33(0)2 38 62 75 29 • Télécopie : +33 (0)2 38 77 27 04
cfa@cfacm45.fr • www.cfacm45.fr

