

# CAP

# EMPLOYE DE RESTAURANT

## FORMATION SUR 2 ANS EN APPRENTISSAGE

### Dans un cadre adapté

- Équipement multimédia,
- Possibilité d'internat,
- Activités extra-scolaires.

### Avec un accompagnement personnalisé

- Aide à la recherche d'entreprises,
- Suivi individualisé.



### *Vous voulez*

- Exercer une profession dans un milieu dynamique toujours en recherche de personnel,
- Travailler dans différents styles d'entreprises,
- Pouvoir évoluer rapidement vers des postes à responsabilités,
- Avoir l'opportunité de travailler à l'étranger ou dans différentes régions de France.

### *Vous aimez*

- Le contact avec la clientèle,
- Le travail en équipe.

### *Devenez*

## Serveur de restaurant



45 ROUTE D'ARTONDU  
91150 ORMOY LA RIVIERE

TÉL; : 01 64 94 58 98

FAX : 01 69 92 83 20

Mail : [maison-familiale-cfa@wanadoo.fr](mailto:maison-familiale-cfa@wanadoo.fr)



# CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir entre 16 et 25 ans (ou 15 ans si sortie de classe de 3<sup>ème</sup>)  
Signer un contrat d'apprentissage dans un restaurant.

# CAP

# EMPLOYE DE RESTAURANT

## Formation par alternance sur 2 ans :

- 1<sup>ère</sup> année : 14 semaines au CFA,
- 2<sup>ème</sup> année : 14 semaines au CFA.

## Rythme de la formation :

- 1 semaine au CFA,
- 2-3 semaines en entreprise.

**Statut :** apprentissage  
(salarié de l'entreprise)

## Rémunération brute mensuelle :

selon l'âge et l'année de formation

	Moins de 18 ans	De 18 à 20 ans
1 <sup>ère</sup> année	25% du SMIC <b>335.94 €</b>	41% du SMIC <b>550.94 €</b>
2 <sup>ème</sup> année	37% du SMIC <b>497.19 €</b>	49% du SMIC <b>658.44 €</b>

SMIC : 8.86 €/heure

## Après le CAP

- Serveur en restaurant (serveur, commis de rang, chef de rang...),
- Perspectives d'évolution : Maître d'hôtel, responsable de salle...
- Poursuite de la formation
  - Mention complémentaire Barman ou sommelier en 1 an,
  - Brevet professionnel Restaurant en 2 ans,
  - Bac Pro (entrée directe en 2<sup>ème</sup> année).

## Contenu de la formation

### Professionnelle

- Technique de service et de commercialisation,
- Connaissance des produits et de la législation,
- Sciences appliquées (Équilibre et sécurité alimentaire, utilisation des équipements),
- Droit du travail.

### Générale

- Français,
- Mathématiques,
- Sciences,
- Vie sociale et professionnelle,
- Histoire-Géographie,
- Anglais,
- Éducation physique et sportive.

