

EMPLOYÉ POLYVALENT CUISINE ET SERVICE

BAC PRO
Baccalauréat
Professionnel

Produire - Commercialiser

PRÉSENTATION DU MÉTIER

L'employé polyvalent cuisine et service est un spécialiste de la production culinaire et de sa commercialisation.

Il peut travailler en cuisine dans un poste de :

- Chef de partie, responsable d'une activité de cuisine spécifique (sauce, viande, pâtisserie...)
- Adjoint au chef de cuisine, responsable de toutes les préparations culinaires
- Premier commis...

Il peut également occuper un poste au niveau de l'accueil des clients au restaurant :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel...

La réussite et l'épanouissement dans ces métiers imposent quelques contraintes. Il faut être courageux car le travail le plus intense se fait sur le temps de loisir des autres (repas, soirées, vacances...). Ce décalage constant doit préalablement et impérativement être accepté.

EVOLUTION

- Etre recruté dans une maison de renom et de caractère
- Exprimer totalement sa personnalité en créant sa propre entreprise
- Participer au maintien et au développement de la réputation de la cuisine française à l'étranger

DIPLÔME PRÉPARÉ

BAC PRO Restauration

CRITÈRES DE RECRUTEMENT

- Titulaire du BEP Hôtellerie Restauration, ou du BEP Alimentation, ou du CAP Services et Cuisine et avoir validé la 1^{ère} année de BAC PRO Restauration

- Age : 16 à 25 ans

- Modalités de sélection : tests et/ou entretien

Votre inscription au CFA est effective lorsque vous êtes recruté par une entreprise.

(Nous vous présentons à des entreprises)

DURÉE DE LA FORMATION

1350 heures de formation sur 24 mois dont 675 heures sur 12 mois en contrat d'apprentissage - Seule la 2^{ème} année du BAC PRO est proposé en contrat d'apprentissage.

RYTHME D'ALTERNANCE

2 semaines en entreprise, 2 semaines en formation

ORGANISME DE FORMATION PARTENAIRE

Lycée Professionnel Hôtelier – Saint-Chamond (42)



CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Professionnel

- Techniques professionnelles : cuisine et service
- Techniques commerciales
- Gestion d'entreprise
- Sciences appliquées

Enseignement Général

- Mathématiques
- Français
- Histoire géographie
- Langue vivante
- Education physique et sportive

COUT DE LA FORMATION

Financement Taxe d'Apprentissage Entreprises et Subventions Conseil Régional
Gratuité pour l'apprenti

Responsable Formation
Sandrine SURLES
Tél.: 04 78 77 35 70
Email : ssurles@ifir.fr

L'ouverture des promotions se fait sous réserve du nombre de postes à pourvoir en entreprise.



La formation par l'apprentissage

L'APPRENTISSAGE

LE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

C'est un contrat de travail à durée déterminée de type particulier qui alterne un temps en entreprise et un temps en centre de formation.

- **Objectif** : préparer un métier et un diplôme, du CAP au diplôme d'ingénieur
- **Statut de l'apprenti** : salarié
- **Durée** : 6 à 36 mois
- **Période d'essai** : 2 mois
- **Congés payés** : 5 semaines
- **Rémunération** : en % du SMIC, sur la base de l'horaire légal hebdomadaire en vigueur dans l'entreprise (que le jeune soit en entreprise ou en centre de formation)

Age	Année d'exécution du contrat		
	1ère année	2ème année	3ème année
16 – 17 ans	25 %	37 %	53 %
18 – 20 ans	41 %	49 %	65 %
21 ans et +	53 %	61 %	78 %

% du SMIC ou du minimum conventionnel pour l'emploi occupé s'il est plus favorable

NB. Il peut exister des particularités pour certains diplômes qui vous seront précisées au cas par cas.

LE JEUNE

- **Age** : 16 à moins de 26 ans (sauf dérogations légales)
- **Niveau** : tout niveau de qualification
- Le jeune s'engage à être présent, assidu et performant en entreprise comme en centre de formation.

L'ENTREPRISE

- **Toutes les entreprises** relevant du secteur artisanal, commercial, industriel ou associatif et toutes les entreprises du secteur public non industriel et non commercial sont concernées.
- L'entreprise doit désigner un Maître d'Apprentissage chargé d'accueillir le jeune, de lui transmettre son expérience, son savoir, son savoir-faire et de l'intégrer à l'équipe...
- L'entreprise participe au financement par le biais de sa Taxe d'Apprentissage.

LE CFA

- IFIR est un Centre de Formation d'Apprentis (CFA) créé par le MEDEF Lyon Rhône, la CGPME Rhône et la CCI de Lyon.
- IFIR est au centre du dispositif de l'apprentissage et sa mission principale est de veiller au bon déroulement du contrat d'un point de vue administratif, pédagogique, juridique et financier.



66, avenue Jean Mermoz
BP 8048
69351 Lyon Cedex 08
Tél. 04 78 77 05 56
Fax 04 78 77 05 45
e-mail : info@ifir.fr
www.ifir.fr

