

**TITRE
CERTIFIÉ**

ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

MENTION RESPONSABLE CUISINE ET RESTAURATION

LE RESPONSABLE EN CUISINE ET RESTAURATION supervise toute l'équipe, sachant que les effectifs sont variables selon la taille de l'établissement. Il est responsable de la cadence et de la qualité de travail, ainsi que du respect des normes d'hygiène. Cuisinier de formation, il établit la carte en fonction du style de l'établissement (cuisine tenant compte, par exemple, des spécificités régionales), et des prix de vente décidés par la direction. Il élabore les fiches techniques, passe les commandes et gère les stocks. Il négocie parfois avec les fournisseurs. Il travaille en bonne entente avec le patron de l'établissement et doit être capable d'adhérer à l'esprit de la maison.

DIPLÔME PRÉPARÉ

TC Responsable en Cuisine et Restauration (BAC+3)

inscrit au RNCP

Répertoire National des Certifications Professionnelles.

DURÉE DE LA FORMATION

Formation sur 12 mois
en contrat d'apprentissage

CONTACT IFIR - RÉFÉRENT

Sandrine Surles

04 78 77 35 70

ssurles@ifir.fr



L'OUVERTURE DES PROMOTIONS SE FAIT SOUS RÉSERVE
DU NOMBRE DE POSTES À POURVOIR EN ENTREPRISE.

CRITÈRES DE RECRUTEMENT

- Titulaire d'un diplôme BAC +2 (niveau III) dans l'hôtellerie / restauration
- Âge : jusqu'à 25 ans
- Modalités de sélection : tests et/ou entretien, niveau B2 en Anglais

Votre inscription au CFA est effective lorsque vous êtes recruté par une entreprise (nous vous accompagnons dans votre recherche d'entreprises).

RYTHME D'ALTERNANCE

Nous contacter

LIEU DE FORMATION

Institut Paul Bocuse - Ecully (69130)

CONTENU DE LA FORMATION

Ce programme de 3^{ème} année forme les professionnels chargés de l'organisation de réception qui seront capables de :

proposer et mettre en œuvre une prestation événementielle, quelque soit le nombre de convives, dans un objectif de satisfaction de la clientèle, de performance qualitative et de rentabilité économique.

Dans cette perspectives, ils devront déployer des compétences autour de quatre axes d'activités principales :

- Organisation de la production
- Organisation et scénarisation du service
- Scénographie, ambiance et décoration
- Promotion et commercialisation

ÉVOLUTION

Chef de cuisine, traiteur événementiel, catering aérien, ferroviaire et maritime, chef propriétaire, chef à domicile, etc.

COÛT DE LA FORMATION

La formation est gratuite pour l'apprenti. Le financement est assuré par la Taxe d'apprentissage des entreprises et par des subventions du Conseil régional.

PARTENAIRES



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



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.

(CT – livre 2 – Art.6211 et suivants)

- > Objectif : préparer un métier et un diplôme, du CAP au diplôme d'ingénieur
- > Statut de l'apprenti : salarié
- > Durée : 6 à 36 mois
- > Période probatoire : 45 jours en entreprise
- > 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)

**De 25 à 78%
du SMIC sauf
conditions plus
favorables prévues
par les conventions
collectives.**

Age	ANNÉES D'EXÉCUTION DU CONTRAT		
	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
16-17 ans	25 %	37 %	53 %
18-20 ans	41 %	49 %	65 %
21 ans et +	53 %	61 %	78 %

Valeur du smic
au 1^{er} Janvier 2018
1498.50 € BRUT
pour 35h/semaine

* apprenti qui conclut un nouveau contrat

L'APPRENTI

- > Âge : 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 du coût de la formation par le biais du versement de sa Taxe d'Apprentissage au CFA IFIR.

LE CFA

- > IFIR ARL est un Centre de Formation d'Apprentis (CFA) géré par les organisations interprofessionnelles, MEDEF, CPME, et CCI des départements Ain, Rhône, Loire.
- > 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.

