



Titre à finalité professionnelle Serveur ou Commis de Cuisine



CONTACT :

Sandra FONTENEAU - Responsable pôle restauration

sandra.fonteneau@cfatelier.com

☎ 06.86.18.00.41

Une formation en alternance validée par un titre à finalité professionnelle homologué et délivré par la Commission Nationale Paritaire de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière.

L'alternance

Un contrat de professionnalisation de 6 à 12 mois sera établi avec une entreprise dans le but de permettre l'acquisition des savoir-faire et des compétences

Alternance de cours allégée : 1 à 3 journées de cours par semaine au centre de formation calculée en fonction de la durée hebdomadaire du contrat.

Inscription

Entrées et sorties permanentes.

Le contrat de professionnalisation peut débiter à n'importe quelle période de l'année.

Conditions d'admission

- ↳ Les candidats doivent avoir une entreprise d'accueil avant le démarrage de la formation.
- ↳ Cette formation est ouverte à toute personne motivée et désireuse d'acquiescer une validation professionnelle.
- ↳ **Maitrise minimale de l'expression orale et écrite requise.**

Financement

Une formation prise en charge et financée par AKTO, OPCA de la profession, sous réserve que l'entreprise ait versé la contribution formation au titre de la professionnalisation.

Lieu:

Centre de formation L'ATELIER
21 rue Livio - 67100 STRASBOURG
Tram A et E

Modalités de recrutement

- Tests de positionnement Français/math
- Réponse à un questionnaire et réalisation d'un écrit de 30 lignes (prévoir de quoi écrire)
- Entretien individuel (se munir d'un CV)

Objectifs de la formation

Acquisition d'une qualification professionnelle de niveau 3 (C.A.P) délivrée par la C.N.P.E / I.H reconnue par la branche professionnelle.

Intégration au monde du travail.

La formation assure au futur titulaire du Titre à finalité professionnelle, un enseignement théorique et une mise en pratique des techniques professionnelles du métier choisi.

Chaque parcours est individualisé et tient compte des difficultés de chacun.

Le système d'évaluation peut également être adapté.

Le titre est délivré après décision d'un jury qui, à partir des résultats des évaluations, apprécie la capacité du candidat à occuper le poste.

Contenu pédagogique

En centre

Enseignements théoriques :

- Connaissance du secteur professionnel de la restauration

Cuisine

Enseignements théoriques en cuisine portant sur la terminologie, l'hygiène, la connaissance des produits et du matériel, les techniques de base...

ou

Salle

Apprentissage des règles de courtoisie et de savoir-vivre pour faciliter les relations avec les clients.

Acquisition des savoirs de base lui permettant d'intervenir au niveau de la mise en place en salle, des approvisionnements, de l'accueil, du service des mets et des boissons, des vins et des desserts.

Travaux pratiques :

Lieu : Restaurant d'Application du Baggerssee.

- ↳ Mise en pratique des gestes techniques
- ↳ Renforcement et consolidation de la formation en entreprise

En entreprise

La formation en entreprise a pour objectifs :

- ↳ De qualifier un salarié par rapport à un descriptif d'activités.
- ↳ De rendre concrète la formation théorique et technique dispensée.

L'évaluation est effectuée tout au long du contrat par le tuteur et le formateur.

Le formateur rencontre régulièrement le tuteur en entreprise afin de faire le point sur les objectifs définis au début du contrat.



REMUNERATION	
Jeune âgé de moins de 21 ans	55% du SMIC*
Jeune âgé de 21 ans à moins de 26 ans	70% du SMIC*
Demandeur d'emploi de plus de 26 ans	SMIC ou 85% du salaire conventionnel

AVANTAGES POUR L'ENTREPRISE

- ↳ **2 Euros de l'heure de formation** suivie par le jeune, **reversé à l'entreprise.**

EXONERATION DE CHARGES

- ↳ Les **contrats de professionnalisation** ouvrent droit pour l'entreprise à un allègement des cotisations patronales sur les bas et moyens salaires, à une exonération totale des cotisations patronales si l'alternant est âgé de 45 ans et plus, et à une aide à l'embauche des candidats de 26 ans et plus ou des demandeurs d'emploi.

AIDES COMPLEMENTAIRES

- ↳ **Aide exceptionnelle au recrutement en contrat de professionnalisation**

Le recrutement d'un salarié de moins de 30 ans en contrat de professionnalisation entre le 01 juillet 2020 et le 31 décembre 2021 permet à l'entreprise de bénéficier d'une aide unique pour la 1ère année de formation d'un montant s'élevant à 5000€ pour un alternant mineur et de 8000€ pour un alternant majeur. Par cette aide exceptionnelle ne concerne que les contrats de professionnalisation.

- ↳ **L'aide forfaitaire à l'employeur (AFE)** peut être sollicitée par toutes les entreprises quel que soit leur effectif. **Son montant de 2000 Euros est soumis à condition.** Se renseigner auprès de Pôle Emploi.

- ↳ En cas d'embauche d'un demandeur d'emploi âgé **de 45 ans et plus, une aide de 2000 Euros** peut être versée par Pôle Emploi. (Aide soumise à conditions. Se renseigner auprès de Pôle Emploi). Cette aide peut être cumulée avec l'aide forfaitaire à l'employeur.

PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

- ↳ **Le montant maximum de l'aide est de 4000 €.** Son montant est proratisé en fonction de la durée du contrat de professionnalisation et à compter du 6ème mois.