

- > contrat d'apprentissage
- > contrat de professionnalisation



Lieu de formation et contact

▼ CLPS à BREST

Votre contact : Sabrina Lissonnet
06.41.67.18.30 ou alternance.29@clps.net
 4 rue Ferdinand de Lesseps - BP 42317
 29223 Brest cedex 2
 Tél : 02.98.46.38.11
 Bus ligne 28, direction Porte de
 Gouesnou Kergaradec, arrêt Martin

Résultats des 2 dernières années

- ▼ 208 personnes présentées aux examens
- ▼ 94% de réussite aux examens sur l'ensemble des validations de notre filière restauration



Qui sommes nous ?

Depuis 40 ans, CLPS L'enjeu compétences contribue au maintien et à l'accès dans l'emploi par la formation. Nous formons et accompagnons :

- ▼ les salariés
dans le cadre de la formation continue ;
- ▼ les demandeurs d'emploi
dans le cadre des politiques publiques ;
- ▼ les jeunes et adultes
en formation en alternance.

Nos 20 centres implantés en Bretagne et Loire Atlantique répondent aux besoins variés de formation des habitants et des entreprises des différents bassins d'emploi.

Chaque année, plus de 19.000 personnes bénéficient de nos prestations.

CLPS L'enjeu compétences est
 **qualifié ISQ-OPQF,**
label de qualité de
la formation reconnu par le CNEFOP.



SE FORMER/RECRUTER EN ALTERNANCE

> contrat d'apprentissage

> contrat de professionnalisation



dans les métiers de la
RESTAURATION à Brest

Les modalités du Contrat d'apprentissage et du Contrat de professionnalisation

	Contrat d'apprentissage	Contrat de professionnalisation																																	
Certifications visées de niveau 3 (ex niveau V)	- Titre professionnel Agent de restauration - Titre professionnel Cuisinier - Titre Crêpier	- CQP Commis de cuisine - CQP Serveur en restauration - CQP Pizzaiolo - CQP Crêpier																																	
Âge des candidats	- 16 à 29 ans - Pas de limite pour les personnes reconnues travailleur handicapé	À partir de 16 ans sans limite d'âge																																	
Rémunération brute mensuelle en % du SMIC	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Âge</th><th>1ère année</th><th>2ème année</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>16 à 17 ans</td><td>27 %</td><td>39 %</td></tr> <tr> <td>18 à 20 ans</td><td>43 %</td><td>51 %</td></tr> <tr> <td>21 à 25 ans</td><td>53 %</td><td>61 %</td></tr> <tr> <td>26 ans et +</td><td colspan="2">salaire le plus élevé entre le SMIC et minimum conventionnel</td></tr> </tbody> </table>	Âge	1ère année	2ème année	16 à 17 ans	27 %	39 %	18 à 20 ans	43 %	51 %	21 à 25 ans	53 %	61 %	26 ans et +	salaire le plus élevé entre le SMIC et minimum conventionnel		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th colspan="2">Niveau de formation du titulaire du contrat</th></tr> <tr> <th></th><th>Inférieur au Bac prof. ou titres professionnels équivalents</th><th>Bac prof. et plus</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Âge</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>- de 21 ans</td><td>55 %</td><td>65 %</td></tr> <tr> <td>21 à 26 ans</td><td>70 %</td><td>80 %</td></tr> <tr> <td>26 ans et +</td><td colspan="2">Minimum SMIC ou 85% du salaire conventionnel</td></tr> </tbody> </table>		Niveau de formation du titulaire du contrat			Inférieur au Bac prof. ou titres professionnels équivalents	Bac prof. et plus	Âge			- de 21 ans	55 %	65 %	21 à 26 ans	70 %	80 %	26 ans et +	Minimum SMIC ou 85% du salaire conventionnel	
Âge	1ère année	2ème année																																	
16 à 17 ans	27 %	39 %																																	
18 à 20 ans	43 %	51 %																																	
21 à 25 ans	53 %	61 %																																	
26 ans et +	salaire le plus élevé entre le SMIC et minimum conventionnel																																		
	Niveau de formation du titulaire du contrat																																		
	Inférieur au Bac prof. ou titres professionnels équivalents	Bac prof. et plus																																	
Âge																																			
- de 21 ans	55 %	65 %																																	
21 à 26 ans	70 %	80 %																																	
26 ans et +	Minimum SMIC ou 85% du salaire conventionnel																																		
Aides aux candidats	- Aide au permis de conduire - Carte d'étudiant	- Carte d'étudiant																																	
Aides aux employeurs	Le coût indicatif restant à charge de l'employeur dépend de différents critères (âge du candidat, taille de l'entreprise...) en tenant compte des allègements de charge et de l'aide unique... À titre d'exemple : ≈ 500 € par mois pour un apprenti de 22 ans engagé pour 1 an dans une entreprise de moins de 250 salariés ≈ 850 € par mois pour un apprenti de 25 ans engagé pour 18 mois dans une entreprise de plus de 250 salariés																																		
Tuteur ou Maître d'apprentissage	Un maître d'apprentissage ou un tuteur est désigné par l'entreprise. L'OPCO de l'entreprise peut participer aux frais éventuels liés à leur formation et aux coûts liés à l'exercice de leur fonction.																																		
Coût pédagogique	Pris en charge par l'OPCO de l'employeur																																		

EN
SAVOIR
+

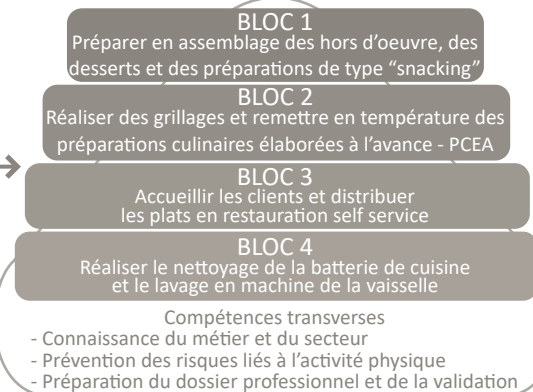
RV sur le **portail de l'alternance du Ministère du travail**
www.alternance.emploi.gouv.fr :

- pour les entreprises, simulez le coût du contrat
- pour les candidats, simulez le montant de votre rémunération



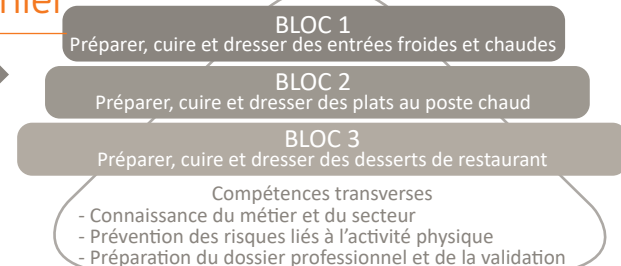
Titre professionnel Agent de restauration

- ▼ **CONTENU**
- ▼ **DURÉE DU CONTRAT**
10 mois
- ▼ **ORGANISATION DE LA FORMATION EN CENTRE**
 - 2 entrées par an en **JANVIER et OCTOBRE**
 - **385 heures** de formation au CFA à raison de 1 à 2 semaine par mois



Titre professionnel Cuisinier

- ▼ **CONTENU**
- ▼ **DURÉE DU CONTRAT**
18 mois
- ▼ **ORGANISATION**
 - 3 entrées par an en **JANVIER, AVRIL et OCTOBRE**
 - **686 heures** de formation au CFA à raison de 2 jours par semaine (1 jour certaines semaines)



Titre Crêpier

- ▼ **CONTENU**
- ▼ **DURÉE DU CONTRAT**
9 mois
- ▼ **ORGANISATION**
 - 1 entrée par an en **FÉVRIER**
 - **343 heures** de formation au CFA à raison de 2 semaines par mois de février à mi-mai puis de 1 semaine par mois en septembre et octobre



CQP Commis de cuisine

▼ OBJECTIF-COMPÉTENCES VISÉES

Obtenir la certification en maîtrisant les compétences du commis de cuisine réparties en 4 blocs :

- > Bloc 1 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- > Bloc 2 : Réaliser les préparations culinaires de base
 - Travailler les produits
 - Transformer les produits pour des préparations froides
 - Réaliser des préparations chaudes
 - Mettre en œuvre les techniques de cuisson
 - Réaliser des préparations en pâtisserie
- > Bloc 3 : Garantir la sécurité sanitaire et alimentaire
- > Bloc 4 : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail

▼ DURÉE DU CONTRAT

Contrat de professionnalisation de **6 à 12 mois** selon les besoins et les acquis antérieurs de chaque candidat

▼ ORGANISATION DE LA FORMATION EN CENTRE

- **15 à 25%** du temps en **centre de formation**
- Organisation flexible à définir selon les attentes des employeurs



CQP Serveur en restauration

▼ OBJECTIF-COMPÉTENCES VISÉES

Obtenir la certification en maîtrisant les compétences du serveur en restauration réparties en 8 blocs :

- > Bloc 1 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- > Bloc 2 : Traiter une réclamation client, recueillir et transmettre des informations concernant les clients
- > Bloc 3 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- > Bloc 4 : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- > Bloc 5 : Assurer la sécurité des personnes et des lieux
- > Bloc 6 : Réaliser les préparations culinaires de base froides
- > Bloc 7 : Effectuer un service en salle traditionnel
- > Bloc 8 : Gérer l'encaissement

▼ DURÉE DU CONTRAT

Contrat de professionnalisation de **6 à 12 mois** selon les besoins et les acquis antérieurs de chaque candidat

▼ ORGANISATION DE LA FORMATION EN CENTRE

- **15 à 25%** du temps en **centre de formation**
- Organisation flexible à définir selon les attentes des employeurs

CQP Pizzaiolo

▼ OBJECTIF-COMPÉTENCES VISÉES

Obtenir la certification en maîtrisant les compétences du pizzaiolo réparties en 7 blocs :

- > Bloc 1 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- > Bloc 2 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- > Bloc 3 : Confectionner les pizzas
- > Bloc 4 : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- > Bloc 5 : Promouvoir une offre de service
- > Bloc 6 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- > Bloc 7 : Gérer l'encaissement

▼ DURÉE DU CONTRAT

Contrat de professionnalisation de **6 à 8 mois** selon les besoins et les acquis antérieurs de chaque candidat

▼ ORGANISATION DE LA FORMATION EN CENTRE

- **15 à 25%** du temps en **centre de formation**
- Organisation flexible à définir selon les attentes des employeurs



CQP Crêpier

▼ OBJECTIF-COMPÉTENCES VISÉES

Obtenir la certification en maîtrisant les compétences du crêpier réparties en 7 blocs :

- > Bloc 1 : Approvisionner et participer à l'achat de marchandises ou de produits
- > Bloc 2 : Réceptionner et stocker des marchandises, des produits
- > Bloc 3 : Confectionner des crêpes salées et sucrées
- > Bloc 4 : Nettoyer et désinfecter les espaces et les plans de travail
- > Bloc 5 : Promouvoir une offre de service
- > Bloc 6 : Accueillir un client et mener un échange en vue de réaliser une prestation
- > Bloc 7 : Gérer l'encaissement

▼ DURÉE DU CONTRAT

Contrat de professionnalisation de **6 à 12 mois** selon les besoins et les acquis antérieurs de chaque candidat

▼ ORGANISATION DE LA FORMATION EN CENTRE

- **15 à 25%** du temps en **centre de formation**
- Organisation flexible à définir selon les attentes des employeurs