



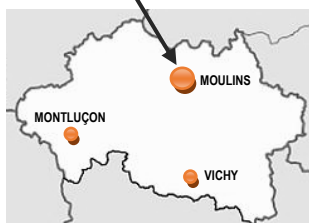
## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION



À l'issue de la formation, le titulaire du Brevet Professionnel Restaurant est un employé de salle hautement qualifié, capable d'encadrer, d'organiser, de réaliser, d'apprécier et de communiquer. Il devra également être capable d'évoluer dans des entreprises de restauration de grandes tailles et de toutes catégories.



## CONTENU DE LA FORMATION



### DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique Professionnelle
- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Gestion

### DOMAINE GÉNÉRAL

- Expression Française et Ouverture sur le Monde
- Anglais

## À SAVOIR

- L'apprenti(e) doit avoir moins de 26 ans et être titulaire d'un CAP Restaurant ou d'un CAP Café-Brasserie.
- Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- La formation dure 2 ans avec alternance d'une semaine sur trois en CFA (soit 840 heures).

## SALAIRE DE L'APPRENTI(E)

Âge de l'apprenti(e)	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Moins de 18 ans	25 % du SMIC	37% du SMIC
De 18 à 20 ans	41% du SMIC	49% du SMIC
21 ans et plus	53% du SMIC	61% du SMIC

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BAC Professionnel Commercialisation et Services en Restaurant (proposé à IFI 03)

**RDV sur**  
[www.ifi03.com](http://www.ifi03.com)