



# BEP HÔTELLERIE RESTAURATION



**Statut :** Formation par apprentissage homologuée par le Conseil Régional de Lorraine

**Diplôme préparé :** BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie

**Conditions d'entrée :** Etre âgé de 16 à 25 ans ou avec dérogation dès l'âge de 15 ans, avec un niveau de classe de 3<sup>ème</sup>

Trouver une structure d'apprentissage  
Après un entretien de motivation

**Coordonnées**

**MAISON FAMILIALE RURALE**

**Antenne CFA**

**des MFR de Champagne - Lorraine**

Basinroche - BP 04

88290 Saulxures sur Moselotte

Tél. : 03-29-24-60-59

Fax : 03-29-24-54-96

Email : [mfr.saulxures@mfr.asso.fr](mailto:mfr.saulxures@mfr.asso.fr)

Site : [www.mfrsaulxures.com](http://www.mfrsaulxures.com)

## Réussir Autrement

### Réussir autrement en Maison Familiale Rurale

- ⇒ **Avec l'apprentissage :** alternance école/entreprise
- ⇒ **Un accompagnement sur mesure :** suivi individualisé au CFA et en entreprise
- ⇒ **Dans des structures de taille humaine :** des établissements conviviaux, où chacun se sent chez soi
- ⇒ **Avec une éducation respectueuse des personnes :** un savoir être développé par une vie en collectivité

## Organisation de la formation

### Objectifs

- Obtenir une qualification en secteur cuisine ou restaurant
- Acquérir une expérience en entreprise dans des entreprises locales
- Acquérir une base de connaissance théorique et pratique
- Apprendre à valoriser les atouts de sa région
- Acquérir une polyvalence en restauration et en hôtellerie avec la dominance restaurant ou cuisine

### Déroulement de la Formation

Formation sur 2 ans conduite par alternance Ecole/ Entreprise, soit :

- 28 semaines au CFA (**exercices pratiques en restaurant d'application**)
- Stage de 15 jours dans un pays Européen
- Le reste en entreprise (dont congés payés)



RÉUSSIR autrement



Éducation et culture

Leonardo da Vinci

## L'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage est signé entre l'employeur et l'apprenti pour une durée de 2 ans, afin d'acquérir une qualification professionnelle correspondant aux besoins de l'entreprise
- L'apprenti est un salarié à part entière de l'entreprise et bénéficie des mêmes droits et obligations que les autres salariés

### Qualités requises

- Cuisinier :**
  - Avoir le goût du bon et du beau
  - Aimer le travail en équipe
  - Travailler avec ordre et méthode
  - Etre rapide et vif
- Serveur :**
  - Avoir le sens commercial
  - Savoir assumer les périodes de « coups de feu »
  - Aimer le goût de l'imprévu et avoir le sens de l'anticipation
  - Posséder une bonne mémoire, et être curieux

### Salaire de l'apprenti

Ancienneté dans le contrat	16 – 17 ans	18 – 20 ans	21 ans et plus
1 <sup>ère</sup> année	25 % du SMIC	41 % du SMIC	53 % du SMIC
2 <sup>ème</sup> année	37 % du SMIC	49 % du SMIC	61 % du SMIC
3 <sup>ème</sup> année	53 % du SMIC	65 % du SMIC	78 % du SMIC

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Expression (7%)
- Histoire - géographie (6%)
- Anglais (8%)
- Mathématiques (6%)
- Education Physique et sportive (CCF\*) (10%)

\*CCF: Contrôle Continu de Formation

### Enseignements professionnels

- Informatique (3%)
- Arts appliqués (3%)
- Travaux pratiques (CCF\*) (23%)
- Technologie Restaurant (6%)
- Technologie Cuisine (6%)
- Technologie Appliquée (3%)
- Sciences appliquées (6%)
- Connaissance de l'entreprise, comptabilité (7%)
- Activités liées à l'apprentissage (7%)

## Poursuite d'études/Débouchés

### Débouchés

- Vie professionnelle en tant que cuisinier ou serveur

### Poursuite d'études

- Brevet professionnel « Restaurant » « cuisine »
- Bac Professionnel « Restauration »
- Bac technologique « Hôtellerie » (après 1<sup>ère</sup> d'adaptation)
- Mention complémentaire (barman, traiteur...)



RÉUSSIR autrement



Éducation et culture

Leonardo da Vinci