



## Restaurant d'application



Véritable outil pédagogique, le restaurant d'application de l'UFA Branly permet la pratique des arts culinaires, de la table et du service en conditions réelles. Sous l'œil attentif de leurs professeurs, les jeunes approfondissent leurs connaissances. Il est ouvert au public. Il est possible de réserver pour un repas d'entreprise ou un repas entre amis et bénéficier ainsi d'un service de qualité.

Restaurant ouvert du mardi au vendredi  
Retrouvez les menus sur [www.cfaen85.fr](http://www.cfaen85.fr)  
Réservez au 02 51 24 06 26

## Laurent, apprenti en BP Restaurant

« Ma formation me correspond tout à fait. Depuis mes 8 ans, je voulais travailler dans la restauration. Aujourd'hui, c'est enfin chose faite. Après mon BP restaurant, je souhaite trouver un poste de "chef de rang" dans un restaurant puis pourquoi pas dans quelques années créer ma propre entreprise ... ».

## Poursuites d'études possibles

- BTS Hôtellerie - Restauration
- Mention complémentaire

Plus d'informations sur [www.cfaen85.fr](http://www.cfaen85.fr)

## UFA Branly

- Un espace pédagogique dédié au service,
- Des projets pédagogiques (sorties pédagogiques, ouverture sur la société...)
- Des liens étroits avec les entreprises et les branches professionnelles permettant d'adapter les enseignements aux évolutions des métiers,
- Un accompagnement social,
- La préparation des apprentis à des concours culinaires,
- Le suivi individualisé des jeunes par un enseignant référent et la présence d'un centre de ressources,
- La mobilité en Europe au travers du dispositif ERASMUS +

## CONTACTS

Patricia PICHEREAU  
Coordonnatrice pédagogique  
02 51 24 06 24 - 06 80 11 69 91

## UFA EDOUARD BRANLY

5, Boulevard Branly  
85000 LA ROCHE SUR YON

Téléphone : 02 51 24 06 25  
Télécopie : 02 51 24 06 12  
[cfa.0851219n@ac-nantes.fr](mailto:cfa.0851219n@ac-nantes.fr)



UFA Édouard Branly  
La Roche sur Yon

## BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration



- Organiser le service
- Accueillir la clientèle
- Encadrer du personnel



## Conditions d'accès

Pour signer un contrat d'apprentissage, il faut avoir :

Être titulaire d'un BEP du secteur concerné ou être titulaire d'un CAP de la spécialité.

Avoir un contrat d'apprentissage avec une entreprise en Vendée.

Une personne reconnue travailleur handicapé peut signer un contrat d'apprentissage à tout âge.

Pour les plus de 26 ans, contacter notre partenaire : Gre-ta de Vendée (02 51 47 38 38)



## Démarches à effectuer

1. Se connecter sur [www.cfaen85.fr](http://www.cfaen85.fr). Sélectionner votre formation. Télécharger la fiche «jeune» dans l'encart «fiche de renseignements», la remplir et nous l'adresser.
2. Rechercher un restaurant, située en Vendée, apte à assurer cette formation : Restaurant traditionnel thématique ou restauration collective apte à assurer cette formation.
3. Faire remplir la fiche «Accord de principe pour la co-formation», téléchargeable sur notre site Internet, dans l'encart «fiche de renseignements » et nous l'adresser.
4. L'employeur se charge de demander le contrat d'apprentissage à sa Chambre Consulaire.

*Attention : l'inscription au CFA est effective quand le contrat est visé par le CFA, dans la limite des places disponibles.*



## Formation sur 2 ans

1<sup>ère</sup> année : 14 semaines au centre de formation

2<sup>ème</sup> année : 14 semaines au centre de formation (dont 1 semaine d'examen)

Le calendrier d'alternance est téléchargeable sur [www.cfaen85.fr](http://www.cfaen85.fr)

L'apprenti a un statut de salarié avec des congés payés et non plus des vacances scolaires.



Avoir le sens de l'organisation,  
Avoir le sens du contact,  
Avoir une bonne présentation,  
Avoir de l'assurance, maîtrise de soi,  
Avoir le sens des responsabilités.



## Matières enseignées

Anglais

Mathématiques / Sciences Physiques

Français / Monde actuel

Gestion

Sciences appliquées

Technologie

Pratique Professionnelle

**35 heures par semaine. Parcours individualisé en fonction de chaque apprenti.**