

# PRÉSENTATION DE L'ÉREA DE MURET

L'Établissement Régional d'Enseignement Adapté (ÉREA) de Muret est un établissement public mixte relevant de l'Éducation nationale.

Il accueille des élèves ayant rencontré des difficultés scolaires, sociales ou en situation de handicap, afin de leur offrir un parcours de formation personnalisé et adapté à leurs besoins.

L'ÉREA de Muret propose deux cycles d'enseignement :

- Collège d'enseignement adapté : classes de la 6e à la 3e
- Lycée d'enseignement adapté : 3 CAP (Jardinier/paysagiste, métiers de l'agriculture horticulture & Production et service en restauration) - un restaurant d'application et une serre pédagogique



## VOUS RECHERCHEZ DES APPRENTIS ?

### CONTACTEZ-NOUS

ÉREA de Muret  
40, avenue Louis Pasteur  
31600 MURET

05 61 51 96 96  
0311240e@ac-toulouse.fr



+ D'INFOS SUR  
NOTRE SITE

Responsable  
du Bureau des Entreprises  
06 21 39 93 77  
bde-erea-muret@ac-toulouse.fr

Directeur Délégué aux  
Formations Professionnelles  
et Technologiques :  
06 76 48 75 99  
ddfpt.0311240e@ac-toulouse.fr

f i in  
@cfa.public

  
RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 cfa public  
Éducation nationale  
GIP FCIP



### OUVERTURE FORMATION

**CAP**

Commercialisation  
et services en hôtel,  
café, restaurant

ÉREA de Muret  
— Muret (31)

# DEVENEZ PARTENAIRE DE NOTRE FORMATION PROFESSIONNELLE !

**CAP**

**Commercialisation  
et services en hôtel,  
café, restaurant**

EREA de Muret  
— Muret (31)

**EREA DE MURET – RENTRÉE SEPTEMBRE 2025**

**DURÉE** : 1 an en alternance

**PUBLIC** : étudiants ayant validé  
un CAP Production et Service en Restauration

**LE PROFIL DE NOS APPRENTIS :**

- Diplômés en service et restauration
- Encadrés et suivis par l'équipe pédagogique de l'EREA
- Acteurs de leurs insertion professionnels

**RYTHME D'ALTERNANCE :**

- Lundi & Mardi : formation à l'EREA de Muret
- 3 jours en entreprise  
(Durée hebdomadaire totale : 35 heures)

**AVANTAGES POUR VOTRE ENTREPRISE :**

- Transmettre votre savoir-faire
- Former un futur professionnel adapté à vos besoins
- Bénéficier des dispositifs d'aide à l'embauche d'apprentis

## RÉMUNÉRATION

Tableau - Rémunération brute mensuelle minimale d'un apprenti

Situation	16 à 17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et plus
1 <sup>re</sup> année	27% du Smic, soit 486,49 €	43% du Smic, soit 774,77 €	Salaire le + élevé entre 53% du Smic, soit 954,95 € et 53% du salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage.	100% du Smic. Salaire le + élevé entre le Smic(1 801,80 €) et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage.
2 <sup>e</sup> année	39% du Smic, soit 702,70 €	51% du Smic, soit 918,92 €	Salaires le + élevé entre 61% du Smic, soit 1 099,10 € et 61% du salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage.	100% du Smic. Salaire le + élevé entre le Smic(1 801,80 €) et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage.
3 <sup>e</sup> année	55% du Smic, soit 990,99 €	67% du Smic, soit 1 207,21 €	Salaires le + élevé entre 78% du Smic, soit 1 405,40 € et 78% du salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage.	100% du Smic. Salaire le + élevé entre le Smic(1 801,80 €) et le salaire minimum conventionnel correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage.

## AIDE À L'EMBAUCHE

(contrats conclus entre le 24 février  
et le 31 décembre 2025)

Cette aide est versée pour la première année  
d'exécution du contrat d'apprentissage.

- **Entreprises de moins de 250 salariés :**  
jusqu'à 5 000 € par contrat.
- **Entreprises de 250 salariés et plus :**  
jusqu'à 2 000 € par contrat, sous réserve  
de s'engager à atteindre un quota de contrats  
d'alternance ou d'insertion professionnelle  
dans leurs effectifs d'ici le 31 décembre 2026.
- **Apprentis en situation de handicap :** 6 000 €,  
quelle que soit la taille de l'entreprise.

## OBJECTIFS DES TRAVAUX PRATIQUES

**Accueil et prise en charge du client**

- Accueil physique et téléphonique
- Conseil, présentation de l'offre
- Prise de commande manuelle et/ou numérique

**Mise en place et dressage**

- Dressage de la salle et des buffets
- Application des règles esthétiques  
et fonctionnelles

**Service des mets et des boissons**

- Service à l'assiette, au plat,  
à la française, au guéridon...
- Préparation et service  
des boissons chaudes et froides
- Utilisation du matériel professionnel  
(machine à café, tireuse, shaker...)

**Remise en état et entretien**

- Débarassage, nettoyage des postes de travail
- Tri et gestion des déchets

**Application des normes professionnelles**

- Hygiène alimentaire (HACCP)
- Écoresponsabilité (économie d'eau,  
d'énergie, tri des déchets)

## ÉVALUATION

Les TP sont évalués selon le Contrôle  
en Cours de Formation (CCF).

+ d'infos sur la formation

[maforpro-occitanie.fr](http://maforpro-occitanie.fr)