



*Les apprentis seront heureux de vous accueillir car votre présence dans notre restaurant d'application est essentielle pour le bon déroulement de leur formation.*

### Renseignements – Réservations

 **02 40 18 96 54**

du Lundi au Vendredi de 8 h 30 à 12 h 30  
et de 13 h 30 à 17 h

[urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr)

## RESTAURANT D'APPLICATION

Planning de Janvier à Avril 2019

# B i e n v e n u e



*Les apprentis de l'URMA-CIFAM et leurs professeurs auront le plaisir de vous accueillir dans le cadre des travaux pratiques prévus à l'emploi du temps de leur formation.*

*En raison des impératifs des cours, ils vous remercient de veiller au respect des horaires indiqués ci-dessous.*

### Accueil Clients

**Début du service : 12 h 30 - fin du service 14 h 30**

**RESTAURANT:** Entrée + plat + dessert à 13€

(hors boissons, fromage en vente additionnelle, 2h)

**BRASSERIE:** Menu 2 plats à 10€ ou 3 plats à 13€ (1h30)

**APR:** Formule entrée/plat ou plat/dessert sur place à 7.50€ et formule entrée/plat/dessert à 10€ (1h)

# PLANNING DU RESTAURANT D'APPLICATION DU CIFAM DE JANVIER à AVRIL 2019

**1, Place Jacques Chesné - 44980 STE LUCE SUR LOIRE**

JANVIER		FEVRIER			MARS			AVRIL				
S1		<b>VACANCES</b>						S14	Lu 1	FERME		
	Ma 1								Ma 2	RESTAURANT Exam Blanc		
	Me 2								Me 3	RESTAURANT + BRASSERIE + APR		
	Je 3								Je 4	RESTAURANT + BRASSERIE		
	Ve 4								Ve 5	RESTAURANT		
S2	Lu 7	FERME	S5	Ve 1	FERME	S9	Ve 1	BRASSERIE	S15	Lu 8	FERME	
	Ma 8	RESTAURANT + BRASSERIE		Lu 4	FERME		Lu 4	FERME		Ma 9	RESTAURANT Exam Blanc	
	Me 9	RESTAURANT + BRASSERIE + APR		Ma 5	RESTAURANT + BRASSERIE		Ma 5	FERME		Me 10	RESTAURANT + BRASSERIE + APR	
	Je 10	RESTAURANT		Me 6	RESTAURANT Exam Blanc + APR		Me 6	APR		Je 11	RESTAURANT + BRASSERIE	
	Ve 11	RESTAURANT		Je 7	RESTAURANT Exam Blanc		Jeu 7	FERME		Ve 12	FERME	
S3	Lu 14	FERME	S6	Ve 8	RESTAURANT + BRASSERIE	S10	Ve 8	RESTAURANT + BRASSERIE	S16	Lu 15	<b>VACANCES</b>	
	Ma 15	RESTAURANT + BRASSERIE		Lu 11	FERME		Lu 11	FERME		Ma 16		
	Me 16	RESTAURANT + BRASSERIE + APR		Ma 12	RESTAURANT + BRASSERIE		Ma 12	FERME		Me 17		
	Je 17	FERME		Me 13	RESTAURANT Exam Blanc + APR		Me 13	RESTAURANT Exam Blanc + APR		Je 18		
	Ve 18	RESTAURANT + BRASSERIE		Je 14	RESTAURANT Exam Blanc		Je 14	FERME		Ve 19		
S4	Lu 21	FERME	S7	Ve 15	RESTAURANT	S11	Ve 15	RESTAURANT	S17	Lu 22	FERIE	
	Ma 22	RESTAURANT + BRASSERIE		Lu 18	<b>VACANCES</b>		Lu 18	FERME		Ma 23	RESTAURANT Exam Blanc	
	Me 23	APR		Ma 19			Ma 19	RESTAURANT Exam Blanc		Me 24	RESTAURANT + BRASSERIE + APR	
	Je 24	RESTAURANT		Me 20			Me 20	RESTAURANT Exam Blanc + APR		Je 25	FERME	
	Ve 25	RESTAURANT		Je 21			Je 21	RESTAURANT + BRASSERIE		Ve 26	RESTAURANT Exam Blanc	
S5	Lu 28	APR Exam Blanc	S8	Ve 22		<b>VACANCES</b>	S12	Ve 22	BRASSERIE	S13	Lu 29	FERME
	Ma 29	RESTAURANT + BRASSERIE		Lu 25	FERME			Lu 25	FERME		Ma 30	RESTAURANT Exam Blanc
	Me 30	APR Exam Blanc		Ma 26	FERME			Ma 26	RESTAURANT Exam Blanc			
	Je 31	RESTAURANT Exam Blanc		Me 27	RESTAURANT Exam Blanc + APR			Me 27	RESTAURANT Exam Blanc + APR			
				Je 28	RESTAURANT Exam Blanc			Je 28	RESTAURANT			
							Ve 29	RESTAURANT Exam Blanc				

**ATOUT MOMENT, LES TABLES PEUVENT ETRE ANNULEES POUR DES RAISONS OU DES BESOINS PEDAGOGIQUES. MERCI DE VOTRE COMPREHENSION.**

**RESTAURANT:** Entrée + plat + dessert à 13€ - fromage à 2,50€ (2h)

**BRASSERIE:** Menus 2 plats (10€) ou 3 plats (13€) sans démonstration (1h30)

**APR:** Formule entrée/plat ou plat/dessert à 7,50€ (1h)

Nos amis les animaux ne sont pas admis.