



Pourquoi choisir notre CFA ?

Une formation 100% prise en charge en apprentissage, combinant accompagnement à la recherche d'entreprise, réseau d'entreprises partenaires, intervenants professionnels et individualisation des parcours.

Compétences visées.

- Maîtriser les techniques de production culinaires en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail ainsi que les préconisations liées au développement durable
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker
- Organiser sa production
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production
- Communiquer dans un contexte professionnel
- Animer une équipe
- Gérer les approvisionnements en restauration

Méthodes mobilisées.

- Restaurant pédagogique, ateliers d'application
- Mises en situations professionnelles
- Projets de groupe



FORMATION



En **alternance (2 ans)**



1356 heures en centre de formation



1244 heures en entreprise

Prérequis.

- Avoir minimum 16 ans
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- Être titulaire d'un CAP, BAC PRO dans le métier de la restauration

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'information collectives
- Entretien individuel et étude de dossier

Poursuite d'études.

Au Campus Sainte Catherine:

- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café Restaurant (en 1 an)
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Dans un autre centre de formation :

- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier.ière en Desserts de Restaurant

Débouchés.

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- Second de cuisine
- Chef.fe de cuisine, responsable de production en restauration collective

