



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.

- Contribuer au confort et au bien-être de la clientèle
- Travailler dans les hôtels-restaurants ou brasseries
- Organiser des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services
- Participer à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service
- Accueillir les clients, prendre des commandes, préparer et servir les plats et boissons
- Réaliser des préparations et présentation de certains mets (entrées froides, plateaux de fromages...)

FORMATION



En
alternance
2 ans

En Première et Terminale



En classe de première :
678 heures en
centre de formation



En classe de terminale :
678 heures en
centre de formation

Prérequis.

- Être âgé de 16 ans et plus
- Être titulaire d'un CAP ou Bac Pro dans le domaine

Modalités de recrutement.

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

Poursuite d'études.

Au Campus Sainte Catherine:

- CAP Cuisine (en 1 an)
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Débouchés.

- Chef.fe de rang
- Maître d'hôtel
- Ajoint.e du directeur.rice de restaurant

Méthodes mobilisées.

- Restaurant pédagogique, ateliers d'application
- Mises en situations professionnelles
- Projets de groupe
- Mise à disposition de notre plateforme de formation à distance (360Learning)



Contenu de la formation.

- Communication Commercialisation
- Organisation et mise en oeuvre d'un service
- Français
- Histoire-Géographie et Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques
- Langue vivante
- Arts appliqués et culture artistique
- Education physique et sportive
- Prévention Santé Environnement
- Technologie Professionnelle
- Sciences appliquées
- Pratique professionnelle
- Gestion appliquée
- Projet Chef d'Oeuvre
- Dossier Professionnel

Modalités d'évaluation.

Examen final en cohérence avec le référentiel de certification

Contrôle continu

Financement de la formation.

En alternance : Prise en charge des coûts de formation par l'OPCO. La formation est gratuite pour les alternants.

Délais d'accès.

Une semaine à 1 mois selon la date d'ouverture de la formation

Possibilité d'intégrer la formation au cours de l'année

ECOLE INCLUSIVE.

- Accessibilité aux personnes en situation de handicap
- Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.
- Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.

Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.

Code RNCP : RNCP37909

Intitulé exacte de la certification :
Commercialisation et services en restauration

Date en enregistrement de la certification : 1/09/23

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Une question sur la formation ?

Contactez-nous !

cfa-cfp@ets-stecatherine.fr

02 42 39 14 72

