



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 cafés-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...)
- Mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, assurer un room service ou entretenir une salle de bain

Méthodes mobilisées.

- Restaurant et hôtel d'application
- Mise en situations professionnelles
- Apports théoriques
- Mise à disposition de notre plateforme de formation à distance (360Learning)



FORMATION



En

alternance (2 ans)

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation



984 heures en centre de formation



En

alternance (1 an)

Si diplôme supérieur ou égal au niveau 3



492 heures en centre de formation

OU

Prérequis.

- Moins de 16 ans : Niveau 3ème
- Plus de 16 ans : Pas de niveau requis
- Avoir un certificat médical d'aptitude au métier

Poursuite d'études.

Au Campus Sainte Catherine:

- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

Dans un autre centre de formation :

- Certificat de Spécialisation Sommellerie
- Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Brevet Professionnel Barmaid/Barman
- Brevet Professionnel Gouvernant.e
- Brevet Professionnel sommelier.ère

Débouchés.

- Serveur.euse
- Barmaid limonadière / Barman limonadier
- Commis.e de restaurant , chef.fe de rang
- Employé.e d'étages
- Room Service



Contenu de la formation.

- Travaux pratiques / techniques appliquées
- Sciences appliquées / technologie professionnelle / gestion appliquée / accompagnement projet professionnel
- Anglais
- Mathématiques - sciences physiques
- Français - Histoire - Géographie - EPS
- Chef d'oeuvre

Modalités de recrutement.

- Dossier de candidature
- Réunions d'informations collectives
- Entretien individuel, étude de dossier

Modalités d'évaluation.

- Examen final en cohérence avec le référentiel de certification

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 un 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 : RNCP38424

Intitulé exacte de la certification :
Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Date en enregistrement de la certification : 1/09/2023

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

