

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 80 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent.e mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire du CAP Commercialisation et Services en HCR ou d'un premier diplôme de niveau 4 ou 5 en hôtellerie-restauration



LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- BP Barman
- BP Sommelier

Types d'emplois et débouchés

Professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation, le/la titulaire de ce diplôme, en tant que chef de rang, maître d'hôtel, responsable de salle, assure :

- La gestion des approvisionnements en matériel et en produits et le suivi des stocks
- L'enregistrement et le suivi des réservations
- La préparation, l'organisation du service, la mise en place et la répartition des tâches
- L'encadrement, la formation et l'animation de son équipe selon l'organisation en place
- L'accueil de la clientèle en français et en langue étrangère
- La commercialisation et le service des mets et boissons, et éventuelles opérations de découpage et de flambage à la table
- L'établissement des additions et l'encaissement, le contrôle des recettes
- La supervision de l'ensemble du service

Dans tout établissement du secteur Café-Hôtellerie-Restaurant, du café brasserie au restaurant gastronomique, dans le secteur touristique (villages de vacances, établissement de santé et bien-être, restauration embarquée – terre, mer, air...).

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 66,7%
- Taux net de rupture : 29,4%
- Taux de poursuite d'études : 50%
- Insertion professionnelle : 100%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être accueillant et souriant
- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve de concentration, de précision, de rigueur et de patience
- Gérer son temps
- Savoir travailler en équipe
- Respecter les règles d'hygiène
- Avoir le sens de l'esthétisme

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

Bloc 1 : Conception et organisation de prestations de restauration

Bloc 2 : Commercialisation et service

Bloc 3 : Gestion de l'activité de restauration



Enseignement général

- Expression et connaissance du monde
- Anglais

