

## 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 m<sup>2</sup> 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)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme exigé



## LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CAP Cuisine en 1 an ou 2 ans
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant en 1 an ou 2 ans
- MC\* Traiteur en 1 an
- CAP Crémier Fromager en 1 an
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

### Types d'emplois et débouchés

L'employé(e)/équipier(ière) polyvalent(e) en restauration assure au sein d'établissements de production culinaire :

- La préparation, l'assemblage et la mise en valeur des mets et des plats
- La mise en place, le réapprovisionnement des espaces de distribution ou de vente
- Les activités de nettoyage et d'entretien des locaux, du matériel, de la vaisselle
- Le conseil auprès de la clientèle
- L'encaissement des prestations selon l'organisation en place

Dans des établissements de restauration rapide, collective (établissements scolaires, de santé...) et commerciale de libre-service (cafétéria). Dans des entreprises de fabrications de plateaux-repas conditionnés (transports aériens, ferroviaires...).

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 91,3%
- Taux net de rupture : 24,5%
- Taux de poursuite d'études : non significatif
- Insertion professionnelle : non significatif
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2023

Enquête Seine cohorte à 7 mois à venir

\*A compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation (CS)



## 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

- Apprécier le travail en équipe
- Respecter les procédures
- Être efficace, rapide et rigoureux
- Avoir une hygiène irréprochable
- Communiquer avec aisance

## 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

- Enseignement pratique :
  - Production alimentaire
  - Service en restauration
- Technologie



### Enseignement général

- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques, sciences-physiques et chimiques
- Prévention santé environnement
- Anglais
- Education physique et sportive

