

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 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent 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)
- 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
- CS* Traiteur en 1 an
- CAP Crémier Fromager en 1 an
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

Types d'emplois et débouchés

L'employé/équipier polyvalent 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 : 62,5%
- Taux net de rupture : 14,6%
- Taux de poursuite d'études : non significatif
- Insertion professionnelle : non significatif
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2024

Enquête Seine cohorte à 7 mois à venir

*Anciennement Mentions Complémentaires (MC)



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

