

## 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 référents Handicap

## Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent 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)
- Être titulaire du CAP Cuisine, d'un Bac Pro Cuisine, d'un Bac Techno Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration ou d'un BEP Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie



## LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

### Poursuite de formation

- CS\* Employé Traiteur en 1 an
- CS\* Cuisinier en Desserts de Restaurant
- BTS Management en hôtellerie restauration

### Types d'emplois et débouchés

Cuisinier hautement qualifié, le titulaire de ce diplôme, en tant que cuisinier, chef - second de cuisine, chef d'équipe ou de production en restauration, gérant d'établissement, peut gérer tout ou partie de l'activité de restauration. Il assure dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité :

- La gestion des approvisionnements et l'évaluation de la rentabilité de la production culinaire
- La création et la proposition de recettes, de plats et menus selon les attentes des clients
- La préparation, l'assemblage, la confection froide et chaude des plats, le dressage de l'assiette
- L'organisation de la production, l'encadrement, la formation et l'animation de son équipe selon le fonctionnement en place

Dans les entreprises de restauration traditionnelle et gastronomique, de type familial jusqu'à des grands groupes internationaux. Dans des structures de restauration collective. Dans le secteur touristique (villages de vacances, établissements de santé et bien-être).

### Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 91,7%
- Taux net de rupture : 11,9%

Chiffres 2025

- Taux de poursuite d'études : 5,9%
- Insertion professionnelle : 93,8%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

\*Anciennement Mention Complémentaire (MC)





# LA FORMATION

## 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 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
- Être créatif

## 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 : préparations et productions de cuisine**

**Bloc 3 : gestion de l'activité de restauration**



### Enseignement général

- Expression et connaissance du monde
- Anglais

