

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 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 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 : 80%
- Taux net de rupture : 32,3%
- Taux de poursuite d'études : 0%
- Insertion professionnelle : 100%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 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

