

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

- Etre 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 nécessaire



LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- BP Arts de la cuisine
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant en 1 an
- CS* Employé traiteur en 1 an
- CS* Cuisinier en desserts de restaurant

Types d'emplois et débouchés

De commis de cuisine à chef cuisinier en passant par chef de partie, le cuisinier selon son expérience et ses qualités personnelles travaille à l'élaboration de la production culinaire :

- La participation à la gestion des stocks et à l'approvisionnement des matières premières
- La réalisation des plats : de la préparation initiale, puis élaborée des mets, en passant par le contrôle de la qualité gustative
- Le dressage et mise en valeur des plats
- L'organisation et entretien du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Dans la restauration commerciale (dont traditionnelle et gastronomique) ou collective. Dans des structures de type familial jusqu'à des grands groupes internationaux.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 82,4%
- Taux net de rupture : 27,4%
- Taux de poursuite d'études : 46,2%
- Insertion professionnelle : 67,9%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

**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

- Avoir une bonne dextérité
- Avoir une sensibilité culinaire
- Faire preuve de curiosité professionnelle
- Être de nature rapide et perfectionniste
- Avoir une hygiène irréprochable

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 : Organisation de la production de cuisine

Organiser une production de cuisine à partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées) en intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de développement durable.

• Bloc 2 : Préparation et distribution de la production en cuisine

Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser des productions à partir de fiches techniques de production et d'un carnet personnel de techniques professionnelles.



Enseignement général

- Français et histoire géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Prévention santé environnement (PSE)
- Education physique et sportive
- Anglais

