

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

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

*Anciennement Mention Complémentaire (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

- 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

