

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CAP CUISINE / RESTAURANT 1 AN

PREPA À L'ENTRÉE EN BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



10
BONNES
RAISONS DE
CHOISIR LE
CEFAA

*Les locaux modernes et spacieux
L'environnement propice au travail
L'alternance 15 jours / 15 jours
Les activités culturelles, sportives et les animations tout au long de l'année
Les sorties pédagogiques
La disponibilité des formateurs
Les cours de soutien individualisés
Le suivi personnalisé en centre et en entreprise
La possibilité d'être hébergé pendant les périodes en centre
Les séjours à l'étranger*

CEFAA

AVENUE JEAN FOURGEAUD 93420 VILLEPINTE

TÉL. : 01.49.63.42.42

FAX : 01.49.63.42.68

MAIL : CONTACT@CEFAA.NET

NOTRE CFA EST MEMBRE DU RÉSEAU DES CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

Document non contractuel

WWW.CEFAA.NET



CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

LA FILIÈRE DES FUTURS MANAGERS

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration option B est un diplôme de niveau III qui se prépare en général en 2 ans après un Bac Pro ou Techno du secteur. Il est accessible après un CAP en un an pour les titulaires d'un Baccalauréat Général ou Technologique.

L'objectif de cette préparation est d'acquérir une formation théorique et pratique en apportant les connaissances professionnelles spécifiques de base.

Le CAP en 1 an s'effectue en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation.



Vos atouts

La capacité de travailler en autonomie et en équipe,

Une attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,

L'envie de faire plaisir,

La curiosité et le sens créatif,

L'aptitude au leadership,

Une bonne résistance physique,

La volonté de réussir une carrière en Restauration.

Les débouchés

Le BTS Restauration permet aux candidats de s'adapter à l'ensemble des activités de la restauration en tant qu'employés de haut niveau.

Il permet d'occuper un poste d'encadrement évolutif dans des entreprises très diversifiées du secteur des CHR.

Formation proposée

CAP CUISINE / CAP RESTAURANT EN 1 AN

PRÉPARATION À L'ENTRÉE EN BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION B : MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| CONTRAT : | Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation |
| RYTHME : | 2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA |
| DURÉE : | 1 an (595 heures) |
| CONDITIONS D'ACCÈS : | Avoir entre 16 et 30 ans, être titulaire d'un Baccalauréat Général ou Technologique. |

MATIÈRES ENSEIGNÉES :

Technologie et Travaux Pratiques Cuisine et Restaurant
Technologie Hébergement
Sciences appliquées
Environnement Economique et juridique de l'entreprise
Gestion de l'entreprise
Communication et management
Anglais
Espagnol
Activités physiques et sportives

| | |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| INSCRIPTIONS : | A partir du mois de janvier sur dossier, entretien de motivation et validation par le CAVA. |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|



Nos partenaires

