

**TAUX DE RÉUSSITE GLOBAL : 83%**  
**TAUX DE SATISFACTION DU CFA : 88%**  
**TAUX D'INSERTION GLOBAL : 90%**

**1 AN - NIVEAU 3**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette classe permet aux élèves titulaires d'un diplôme autre que le BAC technologique STHR, le BAC pro cuisine et BAC pro CSR d'accéder au cycle d'enseignement préparant au BTS Management en hôtellerie-Restauration. Ces études ont pour but d'apporter les connaissances professionnelles spécifiques de la cuisine, de la pâtisserie, de l'hébergement et du service en salle (bar, œnologie). De permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des métiers. De développer chez l'apprenti une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration.

## LES + DU PROGRAMME

Epreuve de TOEIC, EUROPAAS mobilité; Présentation à l'examen du CAP cuisine ou CAP; commercialisation et services en HCR ou d'un titre pro (réceptionniste, gouvernante...).

## POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS MHR option (A, B, C) ;
- MC accueil et réception ;
- MC cuisinier en desserts de restaurant ;
- MC employé barman ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de partie en restauration ;
- Chef de cuisine ;
- Maitre d'hôtel ;
- Assistant manager ;
- Directeur de restaurant ;
- ...

## PROGRAMME DE MOBILITÉ ERASMUS

### Septembre - Octobre

4 semaines de préparation :

- Cours d'anglais
- Travaux pratiques
- Travail sur le pays d'accueil
- Conférences sur l'Europe
- ...



### Octobre - Mars

Placement dans une entreprise sous convention de stage :

- Hébergement + nourriture pris en charge par l'entreprise d'accueil
- Gratification de 60 à 110 € / semaine

### Mars - Septembre

Retour en France pour suivre la formation mise à niveau en contrat d'apprentissage en alternance :

- 6 mois
- Rémunération en fonction de l'âge
- 2 semaines en entreprise et 1 semaine au CFA

## DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration en septembre, 10 places disponibles
- Individualisation du parcours de formation

## MOYENS TECHNIQUES

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

## TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

## DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total sur 1 an est de 450H

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum

Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien



**POSTULER SUR NOTRE  
SITE INTERNET**

OU  
[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**POUR PLUS D'INFORMATION  
CONTACTER  
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

[nadege.anseume@cfatrajectoire.fr](mailto:nadege.anseume@cfatrajectoire.fr)  
Tél : 01 30 96 12 35

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

### CAP CUISINE

E1 : Organisation de la production de Cuisine

E2 : Réalisation production de cuisine

### CAP CSHR

E1 : Organisation des prestations en HCR

E2 : Accueil, commercialisation et services en HCR

## PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau Baccalauréat (ou de niveau IV).

## CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

### Contacts pour une formation :

01.30.96.12.35

[contacts@cfatrajectoire.fr](mailto:contacts@cfatrajectoire.fr)

[www.cfatrajectoire.fr](http://www.cfatrajectoire.fr)



**Taux d'obtention non disponible, formation récemment développée**

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.insee.fr/fr/statistiques>