

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS
01.49.63.42.42



CAP CUISINE / RESTAURANT 1 AN
PREPA À L'ENTRÉE EN BTS 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 Hôtellerie-Restauration 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 une « Prépa » en un an pour les titulaires d'un Baccalauréat Général ou Technologique.

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

La « Prépa » s'effectue en contrat d'apprentissage ou 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 RESTAURATION
OPTION B : ARTS CULINAIRES - ARTS DE LA TABLE ET DU SERVICE

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 25 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.

