

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



BAC PRO CUISINE

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES



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

SERVICE OU CUISINE : UN ACCÈS À L'ENCADREMENT

Après une classe de 3ème générale ou un début de parcours en lycée, le Baccalauréat Professionnel en 3 ans constitue une alternative intéressante pour les jeunes désireux d'intégrer un secteur porteur et en évolution constante.

La formation dure 3 ans en contrat d'apprentissage ou 2 ans après un CAP.

Le contrat d'apprentissage doit préciser l'option choisie
« Organisation et Production Culinaire » ou
« Commercialisation et Service ».

Au CEFAA, la formation concerne les 2 options.



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

Exercer une activité salariée dans différentes entreprises - restaurants traditionnels et gastronomiques, restaurants à caractère social, entreprises agro-alimentaire, chaînes hôtelières, traiteurs - en France ou à l'étranger.
Votre formation et votre personnalité vous permettront d'évoluer vers des postes d'encadrement et peut être de créer votre entreprise.



Formations proposées

BAC PRO CUISINE

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES

CONTRAT :	Contrat d'apprentissage Contrat de professionnalisation
RYTHME :	2 semaines en entreprise 2 semaines au CFA (en moyenne)
DURÉE :	3 ans (3 x 655 heures) ou 2 ans après un CAP
CONDITIONS D'ACCÈS :	Avoir entre 16 et 30 ans être issu de 3 ^{ème} , 2 ^{nde} générale ou CAP

MATIÈRES ENSEIGNÉES :

Enseignements professionnels
Prévention Santé Environnement
Œnologie et crus des vins
Français
Mathématiques
Histoire géographie - éducation civique
Langues vivantes 1 et 2
Arts appliqués
Education physique et sportive

INSCRIPTIONS : A partir du mois de janvier sur examen du dossier scolaire

SUITE DE PARCOURS POSSIBLE :

BTS Management en Hôtellerie Restauration
Option B