

INSCRIPTIONS / RENSEIGNEMENTS

01.49.63.42.42



CAP EN 1 AN

PRÉPA À L'ENTRÉE EN BTS MHR



CEFAA - Av. J. Fourgeaud 93420 Villepinte  
01.49.63.42.42 / contact@cefaa.net



CEFAA CHAGNY  
13 rue des Halles  
71150 CHAGNY  
03.85.91.27.32  
chagny@cefaa.net



CEFAA  
7 place des Arcades  
78570 Chanteloup les  
Vignes  
01.39.27.62.46  
Chanteloup-les-  
vignes@cefaa.net



CEFAA EST VAR  
142, avenue des chênes  
verts  
83700 BOULOURIS /  
SAINT RAPHAEL  
04 94 83 84 85  
Est-Var@cefaa.net



Suivez-nous :



WWW.CEFAA.NET

CEFAA - Centre Européen de Formation par Alternance et en Apprentissage

Cette formation permet aux titulaires d'un diplôme de niveau IV autre que le Brevet de Technicien Hôtellerie, le Baccalauréat Technologique Hôtellerie et le Baccalauréat Professionnel Restauration d'accéder au cycle d'enseignement préparant au brevet de technicien supérieur Hôtellerie-Restauration.

Ces études ont pour but:

- d'apporter les connaissances professionnelles spécifiques de base;
- de remplir un rôle de probation.

Le diplôme préparé pendant cette année est soit le CAP Cuisine, soit le CAP Commercialisation et services. Son obtention est nécessaire pour accéder au BTS.



## 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.

## Evolution possible

Le BTS Management en Hôtellerie 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 .

## Descriptif de la formation

**TYPE DE FORMATION** : Alternance (Contrat d'apprentissage / Contrat de professionnalisation)

**DURÉE** : 2 ans. Nb d'heures en centre : 560 heures / an.

**CONDITIONS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : Tout public titulaire d'un diplôme de niveau IV et signataire d'un contrat, inscription après entretien individuel.

**ACCESSIBILITÉ** : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

La formation vise les compétences nécessaires à l'obtention du CAP Cuisine ou du CAP Commercialisation et services (cf. fiche formation spécifique à chaque diplôme)

**MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES** : Formation en présentiel avec possibilité de modules en FOAD. Pédagogie active et participative. Apports théoriques et méthodologiques. Etudes de cas. Ateliers pratiques. Accompagnement individuel. Mobilité internationale. Education à la citoyenneté. modules d'intégration.  
Modalités de suivi : Positionnement pédagogique, évaluation des acquis, suivi par le biais d'un livret d'apprentissage dématérialisé, visites en entreprise du formateur référent, questionnaires de satisfaction.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION** : Contrôle en fin de formation (examen ponctuel)

**DÉLAI D'ACCÈS** : Entrée possible tout au long de l'année si convention avec l'entreprise.

**COÛT ET FINANCEMENT** : Formation gratuite et rémunérée (prise en charge dans le cadre du contrat)

