

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Niveau de 3ème - Aucun diplôme exigé



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Cuisine en 1 an ou 2 ans
- CAP Crémier Fromager en 1 an
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- CS* Sommelierie
- CS* Employé Barman
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration

Types d'emplois et débouchés

Le serveur/employé en restauration, assure des prestations à la fois relationnelles, commerciales et organisationnelles en contribuant à :

- La réception, le contrôle et le stockage des marchandises
- L'accueil et le bien-être de la clientèle française et étrangère
- La commercialisation et le service des prestations dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurité
- La communication entre salle et cuisine (et autres zones de production)

Dans tout les établissements du secteur Café Hôtellerie Restaurant, du café brasserie au restaurant gastronomique. Dans le secteur touristique (villages de vacances, établissements de santé et bien-être, restauration embarquée - terre, mer, air...).

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 82,9%
- Taux net de rupture : 36,1%
- Taux de poursuite d'études : 50%
- Insertion professionnelle : 92,9%
- Taux de satisfaction global CFAie : 91%

Chiffres 2024

Enquête Seine cohorte 2022 à 7 mois

*Anciennement Mention Complémentaire (MC)



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être dynamique et souriant
- Faire preuve d'amabilité et de patience
- S'exprimer en employant un langage correct et adapté à la situation
- Être bien organisé et faire preuve de dextérité
- Avoir une hygiène irréprochable
- Avoir une bonne résistance physique

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel

• Bloc 1 : Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

Préparer et anticiper une prestation à partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (approvisionnement, stockage, gestion et sciences appliquées) en intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de développement durable.

• Bloc 2 : Accueillir, commercialiser et assurer le service en hôtel-café-restaurant

Maîtriser les activités de la relation client dans le respect de ses besoins et de la valorisation de l'image de l'entreprise.



Enseignement général

- Français et histoire géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique chimie
- Prévention santé environnement (PSE)
- Education physique et sportive
- Anglais

