

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

**2 ANS - NIVEAU 5 - RNCP 37889** FICHE PUBLIÉE LE 24/07/23

CERTIFICATEUR : MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

### Option A - Management d'unité de restauration

Accueillir et conseiller les clients dans leurs choix, s'inquiéter de leur confort (qualité, rapidité du service...) et doit intervenir en cas de litige. Chef d'orchestre des serveurs, le manager doit veiller au bon déroulement du service auquel il peut d'ailleurs participer. Il est l'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

### Option B - Management d'unité de production culinaire

Spécialiste des techniques de production et de distribution culinaires. Polyvalent, il assure diverses fonctions au sein d'un établissement : en cuisine il élabore les menus et réalise les plats. Responsable d'un service, il participe au recrutement et forme le personnel. Il anime et contrôle le travail de l'équipe (ou brigade). Gestionnaire, il supervise les achats, définit les coûts.

### Option C - Management d'unité d'hébergement

Le manager occupe des emplois de réceptionniste ou de gouvernante ou de directeur d'hôtel. Il peut également exercer dans un bureau d'études ayant pour finalité l'implantation d'hôtels. Il peut postuler soit dans des organisations productives de biens et des services hôteliers à vocation commerciale ou sociale soit dans des entreprises de services connexes à l'industrie hôtelière. Les fonctions du technicien en hôtellerie restauration peuvent être très variées. Il accueille la clientèle et l'informe sur les services de l'hôtel, éventuellement sur les activités touristiques locales.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

**RNCP37889BC01** - Conception et production de services en hôtellerie restauration  
**RNCP37889BC02** - Mercatique des services en hôtellerie restauration  
**RNCP37889BC03** - Management de la production de services en hôtellerie restauration  
**RNCP37889BC04** - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration  
**RNCP37889BC05** - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

### 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 à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

### MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 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 2 ans est de 1350H

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier  
Saint Quentin en Yvelines**

#### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel

Alternance entre théorie et pratique

Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

E1 : Culture générale et expression

E2 : Langues vivantes étrangères

E3 : Management, pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration

E4 : Mercatique des services en hôtellerie restauration

E5 : Conception et production de services en hôtellerie restauration

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Bachelor Manager Hôtelier et Restauration
- Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat
- Licences restauration professionnelle en hôtellerie
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Demi-chef de partie ;
- Chef de partie ;
- Second de cuisine
- Maître d'hôtel (MH) ;
- Premier Maître d'hôtel ;
- Sommelier ;
- Chef barman ;
- Gouvernant(e) d'étages ;
- Chef de brigade réception ;
- ...

## PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme Bac Technologique STHR ou du Bac Pro Cuisine ou Commercialisation et services en restaurant, d'un Bac général + mise à Niveau (MAN)



SAINT-QUENTIN  
LYCÉE D'HÔTELLERIE  
ENTREPRISE ET DE TOURISME

## BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veillez contactez notre référente Handicap :  
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



## POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU

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



**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 89,05% / 2022 : 68,7% / 2023 : 71,2%** pour 59 candidats

Pour nos formations niveau 5 (BTS) :

Taux d'interruption en cours de formation : 23,9% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 9,6%

Taux d'insertion professionnelle BTS après 1 an sortants 2021 : 75% (source DARES 2023)

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