

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

- RNCP35339BC01 - Conception et production de services en hôtellerie restauration (appliquée à l'option)
- RNCP35339BC02 - Mercatique des services en hôtellerie restauration
- RNCP35339BC03 - Management de la production de services en hôtellerie restauration
- RNCP35339BC04 - Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- RNCP35339BC05 - Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

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 dans l'option

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)

DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) de gestionnaire 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

- CDI / SELF / Internat
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application
- 1 laboratoire de boulangerie / chocolaterie
- 1 hôtel d'application

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

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)



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



**POUR PLUS D'INFORMATION
CONTACTER
NOTRE RÉFÉRENTE HANDICAP**

nadege.anseume@cfatrajectoire.fr
Tél : 01 88 62 00 30

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

Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30

contacts@cfatrajectoire.fr

www.cfatrajectoire.fr



SAINT LYCÉE D'HÔTELLERIE
QUENTIN EN YVELINES ET DE
TOURISME

TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 89,5% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 68,7%

Pour nos formations niveau 5 : (BTS) :

taux de poursuite d'études : 41%, taux d'emploi : 69%, taux d'interruption en cours de formation : 44% , taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 35%

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

mars 2023