

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

1 AN - NIVEAU 3 & 4

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette année de mise à niveau permet aux élèves titulaires d'un diplôme autre que le BAC technologique STHR, le BAC pro cuisine et BAC pro CSR d'accéder au cycle d'enseignement préparant au BTS Management en hôtellerie-Restauration. Ces études ont pour but : d'apporter les connaissances professionnelles spécifiques de la cuisine, de la pâtisserie, de l'hébergement et du service en salle (bar, œnologie). De permettre la validation d'un projet professionnel à travers la découverte des métiers. De développer chez l'apprenti une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration. À la fin du cursus de mise à niveau l'apprenti valide soit son CAP cuisine ou CAP commercialisation et services en HCR.



DÉTAILS DE LA FORMATION

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

- 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

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 1 an est de 450H

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

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



**POSTULER SUR NOTRE
SITE INTERNET**

OU
www.cfatrajectoire.fr



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

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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel
Alternance entre théorie et pratique
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 : Culture et communication
- E2 : Mathématiques pour l'informatique
- E3 : Culture économique, juridique et managériale pour l'informatique
- E4 : Conception et maintenance de solutions informatiques
- E5 : Conception et développement d'applications
- E6 : Cybersécurité des services informatiques

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef de partie en restauration ;
- Chef de cuisine ;
- Maître d'hôtel ;
- Assistant manager ;
- Directeur de restaurant ;
- ...

POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS MHR option (A, B, C) ;
- MC accueil et réception ;
- MC cuisinier en desserts de restaurant ;
- MC employé barman ;
- MC sommellerie ;
- ...

PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau Baccalauréat (ou de niveau IV).

CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier Saint Quentin en Yvelines

Contacts pour une formation :

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



TAUX DE RÉUSSITE 2021 : 90,2% / TAUX DE RÉUSSITE 2022 : 85,16%

Pour nos formations niveau 3 : (CAP et MC concernées) : taux de poursuite d'études : 52%, taux d'emploi : 66%, taux d'interruption en cours de formation : 31%, taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 21%
Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.insee.fr/fr/statistiques>