



*Faites de votre passion pour la restauration  
votre métier et votre carrière  
dans nos groupes internationaux*





Le CFA des Chefs est plus qu'une école permettant l'obtention d'un diplôme en restauration.

C'est un dispositif complet alliant formation en apprentissage, entreprise d'accueil, et emploi à la clé.

C'est aussi un espace de découverte, d'inspiration, d'échanges, de technologies novatrices pour former la nouvelle génération de chefs attendue par nos groupes fondateurs. Comprendre les enjeux de la restauration de demain, maîtriser les nouvelles techniques culinaires pour s'adapter aux attentes des consommateurs tout en respectant les ressources de notre planète, sublimer l'expérience d'un repas et le rendre inoubliable...

Voilà l'objectif que nous vous proposons d'atteindre à l'issue de nos formations !

**Françoise Merloz**

Directrice

## Sommaire

4 raisons pour choisir le CFA des Chefs **3**

Nos univers de restauration au choix **4**

Notre offre de formation : prérequis, contenu, modalités d'évaluation, durée, débouchés

- Titre Professionnel Cuisinier en 1 an **5**
- CAP Cuisine pour adultes en 1 an **10**
- CAP Pâtissier pour adultes en 1 an **15**
- CAP Commercialisation et Service en CHR pour adultes, en un an **22**
- Bac Pro cuisine en 2 ans **28**
- Brevet Professionnel Arts culinaires 2 ans **33**
- BTS Management en hôtellerie restauration, option B **38**
- Les modules complémentaires du CFA des Chefs **45**

Nos entreprises d'accueil, nos Maîtres d'apprentissage, nos campus, votre rythme d'alternance **47**

Les poursuites d'études au CFA des Chefs **48**

Les formations du CFA des Chefs, un tremplin vers l'emploi. Comment s'inscrire au CFA des Chefs **49**



## Choisissez le CFA des Chefs pour 4 raisons :

### #1 Le choix des univers de restauration :

Pour votre alternance en entreprise, choisissez parmi les 7 univers de restauration proposés par nos groupes, celui qui répondra le mieux à vos aspirations.

### #2 La garantie d'une entreprise d'accueil :

Vous n'avez pas besoin de rechercher une entreprise d'accueil. A l'issue des sélections, vous êtes automatiquement mis en relation avec l'un de nos établissements pour une embauche en contrat d'apprentissage dans l'univers de restauration que vous aurez choisi.

### #3 Une formation enrichie :

Votre formation est enrichie de modules complémentaires afin de développer les compétences attendues par les entreprises de nos groupes.

### #4 Un tremplin vers l'emploi :

Le CFA des Chefs est aussi le tremplin vers l'emploi au sein de ses grands groupes internationaux : à l'obtention de leur diplôme, les apprentis sont approchés par leurs services ressources humaines pour leur proposer des emplois en contrat à durée indéterminée. Ils recrutent chaque année plus de 11 000 cuisiniers professionnels.



# Nos univers de restauration au choix pour votre entreprise d'accueil



Restauration en hôtellerie



Restauration traditionnelle



Restauration en entreprise



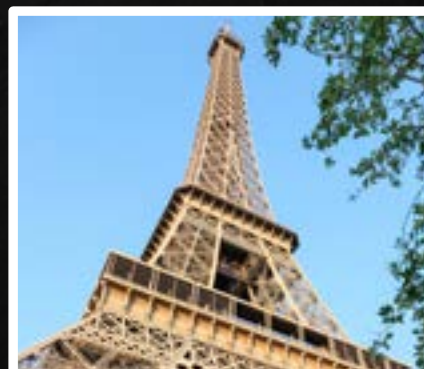
Restauration en établissement d'enseignement



Traiteur événementiel



Restauration en secteur de santé



Restauration en univers de loisirs

## ■ Le titre professionnel cuisinier en 1 an

Certification du Ministère du travail, de niveau 3 (même niveau que le CAP Cuisine)





## Prérequis :

### Titre professionnel cuisinier en 1 an

- Avoir entre 18 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (sauf pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas, il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage).
- Avoir terminé ses études au collège, avoir effectué sa dernière année de 3ème en totalité.
- Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit.
- Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité avec autorisation de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne.
- Aimer cuisiner.
- Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes.
- Avoir le goût du travail en équipe.
- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations).
- Être disponible aux horaires de travail de la restauration.
- Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène.
- Être tenace et savoir s'adapter à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence.

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre formation de cuisinier est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour l'équipe lors du travail en cuisine.

Nos campus disposent de moyens pour vous accueillir dans des conditions favorables.

Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas avec les référents handicap du CFA des Chefs et de l'établissement de formation.

## Durée de la formation :

464 heures, soit 13 semaines et demi étalées sur l'année, en alternance avec les périodes en entreprise.

## Inscriptions :

Demande d'inscription en ligne sur le site du CFA des Chefs. Process de recrutement détaillé en page 49 de cette brochure.

## Débouchés professionnels à l'issue de la formation :

L'apprenti ayant obtenu sa certification de Titre Professionnel Cuisinier peut exercer, selon la taille de l'établissement, les fonctions de Commis de cuisine ou Cuisinier.



### Rythme d'alternance :

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises.

Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



### Frais de scolarité :

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage

(% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



### Entreprise d'accueil :

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.

# Les objectifs de la formation

## TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER EN 1 AN

**#1** Acquérir les compétences et l'excellence professionnelle attendue par les équipes en cuisine de nos groupes fondateurs Accor, Adecco, Korian et Sodexo et ainsi, saisir les opportunités d'emploi qu'ils proposent.

**#2** Préparer aux épreuves professionnelles du Titre Professionnel Cuisinier selon le référentiel de la certification du Ministère du Travail



## La formation prépare à l'acquisition des compétences suivantes :

### Préparer, cuire et dresser des entrées chaudes

- À partir de consignes pour la production, confectionner à la commande des entrées froides et chaudes, réaliser les opérations de mise en place, de cuisson, d'assemblage et de dressage. Mettre en œuvre les techniques de base avec méthode et précision.
- Réaliser les préparations préliminaires et tailler les fruits et légumes. Cuire les œufs, les viandes, les volailles, les poissons et les légumes. Réaliser les pâtes et appareils de base puis cuire les entrées chaudes. Confectionner les sauces d'assaisonnement et d'accompagnement. Préparer les potages traditionnels. Réaliser les cuissons minute des aliments à servir chaud. Utiliser le matériel adéquat pour effectuer l'ensemble de ces opérations.
- Goûter les préparations au fur et à mesure de leur élaboration, ajuster les assaisonnements pour révéler les saveurs. Assembler et dresser les préparations culinaires de manière nette et harmonieuse dans les contenants adaptés au type de service. Maintenir les préparations aux températures réglementaires. Répondre distinctement aux annonces et envoyer dans le temps imparti en respectant les températures de distribution.



## Préparer et cuire des plats au poste chaud

- En fonction de la carte et des consignes de production, mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud, réaliser les cuissons longues, les cuissons minute, et les cuissons à basse température. Dresser à la commande des plats chauds.
- Afin de satisfaire la clientèle de banquet ou de restauration collective, à partir des consignes de production, mettre en œuvre des procédés de fabrication adaptés à la production en quantité en utilisant les matériels appropriés.
- Réaliser les préparations préliminaires des végétaux, viandes, volailles, poissons et crustacés. Confectionner les fonds, les marinades, les farces. Réaliser les pâtes et les appareils nécessaires à l'élaboration des garnitures. Apprêter les produits avec soin et dextérité. Préserver les qualités sanitaires des produits en les travaillant aux bonnes températures. Créer l'identité du plat par l'utilisation d'épices, de condiments ou d'aromates. Les présenter harmonieusement en

jouant sur les formes, les couleurs et les volumes pour susciter l'appétit. Réaliser un dressage précis et rapide avec le souci constant de préserver la chaleur des aliments. Assurer l'envoi dans le temps imparti afin d'éviter l'attente du client.

## Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts. Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant.
- Réaliser manuellement et par traitement électromécanique les opérations de mise en place des pâtes et crèmes de base. Les cuire aux températures appropriées. Respecter rigoureusement les grammages, la chronologie des tâches et les temps de repos. Modérer les apports en sucre et en matière grasse, goûter et veiller à l'équilibre des saveurs. Terminer les crèmes en affinant les textures et les saveurs puis réaliser avec précision et dextérité l'assemblage des desserts de restaurant. En fonction de l'effet esthétique et

gustatif recherché, décorer harmonieusement en jouant sur les couleurs, les formes, les volumes et les textures.

## Compétences transversales

- Organiser sa production culinaire en intégrant les notions de développement durable, d'économie d'énergie et de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Appliquer des procédures d'hygiène et sécurité alimentaire et de préventions des risques professionnels. Adapter les productions culinaires aux différentes pathologies.
- Participer aux approvisionnements, assurer la réception et le stockage des marchandises.
- Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.
- Utiliser sa créativité et sa connaissance des tendances culinaires dans l'assemblage des saveurs et le dressage des mets.





# Méthodes pédagogiques

La formation se déroule en présentiel, en salle de cours, en cuisine pédagogique, et en cuisine d'application. La formation alterne les phases de mise en pratique sur le plateau technique, avec des phases de théorie appliquée. Le formateur démontre les techniques culinaires, l'apprenti les réalise individuellement. Ensemble ils procèdent à une analyse comparative de la production de l'apprenti. En complément, l'apprenti a accès à des ressources pédagogiques telles que bibliothèques/centre de documentation, vidéos, MOOC, etc.

# Modalités d'évaluation

Evaluations en cours de formation à des étapes clés d'apprentissage. Les résultats de ces évaluations sont formalisés dans le « livret d'évaluations en cours de formation » mis à disposition du jury lors de la session de l'examen final. La certification comporte 3 Certificats de Compétences Professionnels (CCP). Les apprentis qui n'obtiennent pas leur Titre Professionnel Cuisinier peuvent valider 1 ou 2 des 3 CCP. Dans ce cas, ils peuvent repasser les CCP manquants en candidat libre dans un délai de 5 ans. L'examen de certification dure 5h15 et comprend les 3 parties suivantes :

## Mise en situation professionnelle : 4h30

- Entrées : 2 techniques de base imposées
- Plats chauds : une viande ou un poisson selon un mode de cuisson imposé, et deux garnitures d'accompagnement à partir d'un légume vert imposé et de pommes de terre
- Dessert : un dessert à partir de deux techniques de base imposées

## Entretien professionnel : 30mn

- Evaluation des compétences suivantes :
- mise en œuvre de procédés de cuisson adaptés à une production en grande quantité
- Mise en œuvre des techniques de base et des cuissons au poste « entrées »
- Mise en œuvre des cuissons longues au poste « plats chauds »

## Entretien final : 15mn

- Echange avec le candidat sur son dossier professionnel et évaluation de :
- Sa compréhension et sa vision globale du métier, quel qu'en soit le contexte d'exercice
- Sa connaissance et son appropriation de la culture professionnelle et des représentations du métier

# Poursuites d'études

Les apprentis ayant obtenu leur Titre Professionnel Cuisinier peuvent poursuivre leurs études en Bac Pro cuisine en 2 ans au lieu de 3 ans. Dans ce cas, ils rentrent directement en première. A l'obtention du diplôme Bac pro, l'apprenti pourra poursuivre en formation Brevet Professionnel arts culinaires sur 2 ans



## ■ Le CAP Cuisine Adultes en 1 an

Diplôme d'état délivré par le Ministère de l'Éducation nationale,  
de niveau 3





## Prérequis :

### CAP cuisine adultes en 1 an

- Avoir entre 18 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (sauf pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage).
- Avoir au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne
- Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité vous permettant de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne.
- Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit.
- Aimer cuisiner.
- Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes.
- Avoir le goût du travail en équipe.
- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations).
- Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène.
- Être tenace et savoir s'adapter à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence.

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre formation de cuisinier est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour l'équipe lors du travail en cuisine.

Nos campus disposent de moyens pour vous accueillir dans des conditions favorables.

Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas avec les référents handicap du CFA des Chefs et de l'établissement de formation.

## Durée de la formation :

465 heures, soit 13 semaines et demi étalées sur l'année, en alternance avec les périodes en entreprise .

Cette formation est habituellement dispensée sur 2 ans pour les lycéens. Les adultes ayant obtenu leur Baccalauréat ou un diplôme d'enseignement supérieur sont dispensés des épreuves d'enseignement général. De ce fait, ils peuvent se concentrer sur les matières techniques et suivre la formation sur un an.

## Débouchés professionnels à l'issue de la formation :

L'apprenti ayant obtenu sa certification de Titre Professionnel Cuisinier peut exercer, selon la taille de l'établissement, les fonctions de Commis de cuisine ou Cuisinier.

## Inscriptions :

Demande d'inscription en ligne sur le site du CFA des Chefs. Process de recrutement détaillé en page 49 de cette brochure.



### Rythme d'alternance :

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises. Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



### Frais de scolarité :

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage  
(% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



### Entreprise d'accueil :

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.

# Les objectifs de la formation

## CAP CUISINE POST BAC EN UN AN

**#1** Acquérir les compétences et l'excellence professionnelle attendue par les équipes en cuisine de nos groupes fondateurs Accor, Adecco, Korian et Sodexo et ainsi, saisir les opportunités d'emploi qu'ils proposent.

**#2** Préparer aux épreuves professionnelles du CAP cuisine selon le référentiel du diplôme.

**#3** Connaître les produits alimentaires et l'approvisionnement.

**#4** Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits.

**#5** Apprendre les techniques de cuisson et de remise en température.

**#6** Réaliser des préparations chaudes ou froides et les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette.

**#7** Entretenir un poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

**#8** Élaborer un menu.

**#9** Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.

**#10** Savoir communiquer en anglais professionnel.

**#11** Utiliser sa créativité et sa connaissance des tendances culinaires dans l'assemblage des saveurs et le dressage des mets.



- Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts).
- Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élabores.
- Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette.
- Il est capable d'élaborer un menu.
- Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
- Jouant sur les formes, les couleurs et les volumes pour susciter l'appétit, il réalise un dressage précis et rapide avec le souci constant de préserver la chaleur des aliments.
- Il assure l'envoi dans le temps imparti afin d'éviter l'attente du client.



# Contenu de la formation CAP cuisine post Bac en 1 an

## Module 1

### Découverte du milieu professionnel :

- Matériel de cuisine, tenue professionnelle, les différents postes en cuisine.
- L'évolution de la cuisine française. Utilisation de sa créativité et de sa connaissance des tendances culinaires, dans l'assemblage des

saveurs et le dressage des mets.

- L'environnement de l'entreprise en matière de communication, de règlements, de statut juridique et de gestion des stocks. Développement durable et lutte contre le gaspillage alimentaire.
- L'individu et sa santé, l'individu dans

ses actes de consommation, dans son parcours et dans son environnement professionnel. Adaptation des productions culinaires aux différentes pathologies.

- La prévention des risques.
- Droits et devoirs des apprentis.

## Module 2

### Technologie culinaire :

- Règles d'hygiène et de sécurité, équilibre alimentaire et constituants alimentaires, conservation des produits (stérilisation, conservation sous vide), techniques de cuisson (par concentration, par expansion, cuissons mixtes).

### Connaissance des produits :

- Fruits, légumes, pommes de terre, lait et yaourt, fromages, corps gras et produits auxiliaires, viandes (porc, agneau, veau, bœuf, abats, gibier, volaille), œufs, poissons, coquillages et crustacés.

## Module 3

### Travaux pratiques (sur plateaux techniques) :

- Les sauces et fonds de sauces (classification des sauces, les grandes sauces de base, les sauces émulsionnées, les marinades).
- Les entrées (potages, salades composées, hors d'œuvre chaud et froid).
- Les plats principaux à base de viande (viande blanche, viande rouge, volaille) ou de poisson.
- Les garnitures (pomme de terre, gratins, légumes glacés, légumes braisés, légumes farcis).
- Les desserts (tartes, pâtisseries, entremets, desserts glacés, desserts à base de fruits).

## Module 4

### Langue vivante :

- Compréhension de l'écrit et expression écrite.
- Compréhension de l'oral et expression orale.
- Savoir communiquer en anglais professionnel.

### Module Communication en restauration

- Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.



# Modalités d'évaluation

## CAP CUISINE ADULTES EN 1 AN

### ■ **Epreuve Organisation de la production** : coefficient 4

Étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées) : 2h

### ■ **Epreuve Réalisation de la production de cuisine** : coefficient 14

• **1<sup>ère</sup> partie (non évaluée) - 20 mn**  
À partir de : deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter, le candidat planifie son travail dans le temps imparti.

• **2<sup>ème</sup> partie - 10 mn.** À son poste, le candidat contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques, vérifie

et met en place son poste de travail, sélectionne les matériels nécessaires.

#### • **3<sup>ème</sup> partie - 4 h 30 mn**

> **1<sup>ère</sup> phase** : production culinaire (4 h 20 min.)

Le candidat confectionne deux recettes imposées (fiches techniques fournies) : un plat principal avec garniture, une entrée ou un dessert. Il assure la distribution de sa production (dressage et envoi), réalise un bilan simplifié de sa production, remet en état les locaux. Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

> **2<sup>ème</sup> phase** : compte-rendu d'activité - 10 mn maximum

Le candidat réalise le bilan de son travail : il présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ; il échange avec le jury sur sa production ; il s'exprime sur son projet professionnel

#### • **4<sup>ème</sup> partie** : oral de 10 mn

Le candidat présente sa démarche concrète entreprise pour mener à bien la réalisation d'un projet dit « chef d'œuvre » qui peut être individuel ou collectif.

Certains de nos campus mettent en oeuvre des évaluations en cours de formation (CCF), d'autres proposent uniquement l'examen en fin de formation. Celui-ci est toutefois précédé d'un examen blanc. Selon le campus souhaité, nous consulter pour plus de précision.





## ■ CAP Pâtissier pour adultes, en un an

Diplôme d'état délivré par le Ministère de l'Education nationale, de niveau 3



## Prérequis

### CAP Pâtissier pour adultes, en un an

- Avoir entre 17 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).
- Avoir au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne ou un autre CAP (CAP cuisine ou CAP dans un autre domaine), ou être en cours de formation pour obtenir ces diplômes
- Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité vous permettant de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne.
- Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit.
- Aimer pâtisser.
- Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes.
- Avoir le goût du travail en équipe.
- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon pâtissier se devant de goûter ses préparations).
- Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène.
- Être tenace et savoir s'adapter à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence.

\* Pas de limite d'âge pour les formations en apprentissage des personnes en situation de handicap

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre formation de pâtissier est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour l'équipe lors du travail en laboratoire de pâtisserie.

Notre campus dispose de moyens pour vous accueillir dans des conditions favorables. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas avec les référents handicap du CFA des Chefs et de l'établissement de formation.

## Durée de la formation :

465 heures, soit 13 semaines et demi étalées sur l'année, en alternance avec les périodes en entreprise.

Cette formation est habituellement dispensée sur 2 ans pour les lycéens. Les adultes ayant obtenu leur Baccalauréat ou un diplôme d'enseignement supérieur sont dispensés des épreuves d'enseignement général. De ce fait, ils peuvent se concentrer sur les matières techniques et suivre la formation sur un an.

## Débouchés professionnels à l'issue de la formation :

L'apprenti ayant obtenu son diplôme de CAP Pâtissier peut exercer, selon la taille de l'établissement, les fonctions de Commis de pâtisserie, ou pâtissier. Dans les entreprises de nos groupes fondateurs, il pourra travailler en restauration traditionnelle, en hôtellerie, chez un traiteur, en restauration commerciale ou gastronomique.

## Inscriptions :

Demande d'inscription en ligne sur le site du CFA des Chefs. Process de recrutement détaillé en page 49 de cette brochure.



### Rythme d'alternance :

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises. Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



### Frais de scolarité :

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



### Entreprise d'accueil :

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.



# Les objectifs de la formation

## CAP PÂTISSIER POUR ADULTES, EN UN AN

**#1** Connaître les produits alimentaires et l'approvisionnement.

**#2** Fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

**#3** Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

**#4** Réaliser des préparations chaudes ou froides et les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette.

**#5** Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.

**#6** Savoir communiquer en anglais professionnel.



# Contenu de la formation

## CAP PÂTISSIER POUR ADULTES, EN UN AN



### Approvisionnement et stockage

- Vérification des marchandises réceptionnées sous l'autorité d'un responsable :

Adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré ;

Température des marchandises ;

Durée de conservation.

- Stockage adapté aux produits dans le respect des consignes.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité.
- Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise.

### Organisation du travail selon les consignes données

- Organiser ses tâches. Se situer en tant que professionnel dans l'organisation, analyse de la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel.

- Préparer le poste de travail. Sélectionner le matériel en fonction d'une production à réaliser, rassembler les produits nécessaires, quantifier et effectuer les pesées.
- Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail. Respect des consignes d'hygiène, sécurité, méthode, résultat.
- Gérer les produits en cours d'élaboration et finis. Respect des techniques de rangement, nettoyage et désinfection propres à l'entreprise.

### Élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes

- Préparer les crèmes et les appareils à crème prise avec amidon, sans amidon, d'amande, frangipane, salée, sucrée.
- Réaliser des pâtisseries à base de pâtes levée, levée feuilletée, battue/crémée, feuilletée, brisée, sablée, les garnir, réaliser les finitions, avant et/ou après cuisson, puis mener une cuisson au four

- Réaliser des petits fours secs et moelleux, les dresser, les cuire et réaliser les finitions.
- Produire des meringues, les dresser, et les cuire
- Analyser la production réalisée. Apprécier la qualité organoleptique du produit réalisé et sa conformité. Identifier les causes des éventuels défauts constatés.

### Préparation des éléments de garniture à partir de crèmes de base et/ou dérivées, d'appareils croustillants, de fruits

- Organiser le travail tout au long de la production. Ordonnancer les tâches de manière rationnelle. Gérer le poste de travail.
- Réaliser crèmes et appareils de base (pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache) , crèmes et appareils dérivés (chiboust, mousseline, diplomate, crèmeux à base de fruit, de lait et crème, à bombe) mousses et bavaroises à base de fruits et de lait.

- Produire des appareils croustillants
- Préparer une garniture à base de fruits (fruits frais, produits élaborés, ou semi élaborés)
- Créer des décors (à base de pâte d'amande, de nougatine, de sucre).
- Décorer et écrire au cornet
- Finaliser le décor du gâteau

### Réalisation des fonds pour entremets et petits gâteaux

- Réaliser des fonds à base de pâtes (pâtes à choux, fond à base de génoise et/ou de biscuit cuillère, joconde, meringué). Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable.

### Montage et finition d'entremets et petits gâteaux

- Monter et/ou garnir un entremets ou des petits gâteaux. Effectuer des montages avec des cercles ou des moules. Garnir à la poche.
- Fabriquer et utiliser des glaçages.

### Valorisation des produits finis

- Évaluer la qualité marchande d'un produit fabriqué. Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini.
- Présenter le produit élaboré. Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente.
- Analyser la marge réalisée sur la pâtisserie produite. Calculer le coût de la matière d'œuvre nécessaire pour élaborer un gâteau. Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation du prix de vente.

### Module Communication en restauration

- Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.

### Langue vivante :

- Compréhension de l'écrit et expression écrite.
- Compréhension de l'oral et expression orale.
- Savoir communiquer en anglais professionnel.





# Modalités d'évaluation

## CAP PÂTISSIER POUR ADULTES, EN UN AN

### Épreuve EP1

**Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage** - Coefficient 9 (dont 1 pour la PSE)

**Partie 1 écrite de 30 minutes.** Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles.

**Partie 2 pratique de 4 heures et 50 minutes.** L'épreuve doit comporter au minimum :

- L'élaboration d'au moins deux pâtes dont une levée ou levée feuilletée ou feuilletée,
- La réalisation d'une crème par cuisson,
- Un fonçage,
- La préparation de petits fours secs ou moelleux ou d'un gâteau de voyage ou d'une meringue.

Au cours de cette phase, le candidat analyse la fabrication indiquée dans le sujet (étapes d'élaboration, production obtenue et analyse organoleptique). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

**Partie 3 orale de 10 minutes maximum.** La commission d'évaluation procède à la dégustation de productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en 2 temps :

- Présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication indiquée dans le sujet,
- Echanges avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues.

« **Prévention santé environnement** » Coefficient : 1

**Durée : 1 heure**



### Épreuve EP2

**Entremets et petits gâteaux** - Coefficient 7 -

Durée: 5 heures

**Partie 1 écrite de 45 minutes.** Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle, élabore l'organigramme de travail et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles.

**Partie 2 pratique de 4 heures.** Au cours de cette phase, le candidat analyse la gestion et l'organisation de son travail, et évalue la qualité marchande du(des) produit(s) fabriqué(s). Ces analyses seront support d'échanges lors de la partie 3.

L'épreuve doit comporter l'élaboration d'un entremets monté avec ou sans cercle et de petits gâteaux et permet, au minimum, la mise en œuvre des compétences suivantes :

- Élaboration de deux fonds différents (l'un pour l'entremets, l'autre pour les petits gâteaux),
- Préparation de deux garnitures de nature différente,
- Dressage à la poche,
- Fabrication d'un glaçage pour la finition d'un des produits réalisés ou cuisson d'un sucre,
- Application d'un glaçage sur l'un des produits réalisés,
- Préparation d'au moins un élément de décor en chocolat,
- Écriture ou décor au cornet,
- Décoration et valorisation des produits.

**Partie 3 orale de 15 minutes maximum.** Le jury déguste les produits réalisés puis le candidat réalise un compte-rendu d'activités face à la commission d'évaluation. Cette phase se déroule en deux temps :

- Le candidat justifie l'état de commercialisation de sa production, valorise les produits élaborés et fait le bilan du travail réalisé (5 minutes maximum),
- Le jury questionne le candidat sur sa prestation, son organisation et sa production (10 minutes maximum).

## Méthodes pédagogiques

La formation se déroule en présentiel, en salle de cours, et en laboratoire de pâtisserie pédagogique. La formation alterne les phases de mise en pratique sur le plateau technique, avec des phases de théorie appliquée. Le formateur démontre les techniques culinaires, l'apprenti les réalise individuellement. Ensemble ils procèdent à une analyse comparative de la production de l'apprenti. En complément, l'apprenti a accès à des ressources pédagogiques telles que bibliothèques/centre de documentation, vidéos, MOOC, etc.



# ■ CAP Commercialisation et Service en CHR, pour adultes, en un an

Diplôme d'état délivré par le Ministère de l'Education nationale, de niveau 3





## Prérequis :

### CAP commercialisation et service en CHR, en 1 an

- Avoir entre 18 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (sauf pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage).
- Avoir au minimum un diplôme baccalauréat général obtenu dans un pays de l'Union Européenne ou un autre CAP dans un autre domaine, ou être en cours de formation pour l'obtention de ces diplômes.
- Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité vous permettant de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne.
- Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit.
- Aimer être au contact d'une clientèle.
- Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes.
- Avoir le goût du travail en équipe.
- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène.
- Être tenace et savoir s'adapter à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence.

\* Pas de limite d'âge pour les formations en apprentissage des personnes en situation de handicap

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre formation au CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même, la clientèle ou pour l'équipe lors du travail en office ou salle de restaurant.

Notre campus dispose de moyens pour vous accueillir dans des conditions favorables. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas avec les référents handicap du CFA des Chefs et de l'établissement de formation.

## Durée de la formation :

465 heures, soit 13 semaines et demi étalées sur l'année, en alternance avec les périodes en entreprise.

Cette formation est habituellement dispensée sur 2 ans pour les lycéens. Les adultes ayant obtenu leur Baccalauréat ou un diplôme d'enseignement supérieur sont dispensés des épreuves d'enseignement général. De ce fait, ils peuvent se concentrer sur les matières techniques et suivre la formation sur un an.

## Débouchés professionnels à l'issue de la formation :

L'apprenti ayant obtenu son diplôme de CAP Commercialisation et de Service en Café Hôtel Restaurant peut exercer, selon la taille de l'établissement, les fonctions de commis de salle, serveur, ou employé d'étage.

## Inscriptions :

Demande d'inscription en ligne sur le site du CFA des Chefs. Process de recrutement détaillé en page 49 de cette brochure.



### Rythme d'alternance :

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises. Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



### Frais de scolarité :

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



### Entreprise d'accueil :

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.

# Les objectifs de la formation

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN CHR, POUR ADULTES, EN 1 AN

**#1** Découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles du secteur HCR.

**#2** Savoir accueillir, prendre en charge, renseigner un client et contribuer à la vente d'une prestation.

**#3** Connaître les produits alimentaires et les boissons.

**#4** Savoir mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation.

**#5** Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

**#6** Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.

**#7** Savoir communiquer en anglais professionnel.



# Contenu de la formation

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN CHR, POUR ADULTES, EN 1 AN



- Le titulaire du CAP contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
- Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Il contribue à la commercialisation des prestations.
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

### Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

- Réceptionner et contrôler les stocks.
- Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.
- Appliquer les procédures de stockages, de tri sélectif et de consignation.
- Participer aux opérations d'inventaire.

### Contribuer à l'organisation des prestations

- Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.).
- Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation.
- Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.
- Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.

### Contribuer à la relation client et participer à la commercialisation

- Accueillir, participer à la prise en charge du client du premier contact à la prise de congé.
- Présenter les supports de vente et informer le client sur les prestations de l'entreprise.
- Identifier les besoins et les attentes du client, renseigner, conseiller, et argumenter.
- Contribuer à la vente des prestations y compris les ventes additionnelles.
- Prendre les commandes et les transmettre.
- Renseigner le client sur l'environnement local.



## Préparer les prestations

- Faire une chambre à blanc, une chambre en recouche.
- Appliquer les procédures de tri des produits.
- Entretenir et maintenir en état les locaux, les matériels, les mobiliers.
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements.
- Compter, trier, ranger le linge.
- Effectuer la mise en place des locaux de préparations, des espaces destinés aux différents types de clientèle, d'une salle de réunion/conférence, des matériels.
- Dresser les buffets (petits déjeuners, brunch, pause, etc.).

## Réaliser les prestations et en assurer le suivi

- Assurer les prestations d'hôtellerie (roomservice, petit déjeuner, etc.).
- Préparer ou remettre en

température les plats type brasserie;

- Assurer le service de débarrassage et le suivi des petits déjeuners, déjeuners, dîners, pause-séminaire.
- Mettre en œuvre les techniques de préparation et de service devant le client.
- Préparer, assurer le service et le débarrassage des boissons.
- Réapprovisionnement de l'office, cave du jour, meubles réfrigérés, chariots, etc.).
- Réassortir les buffets.
- Participer aux opérations de facturation et d'encaissement.

## Communiquer dans un contexte professionnel

- Adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels de l'entreprise.
- Se situer dans son environnement professionnel.

- Communiquer avec les clients et les tiers.
- Communiquer au sein de son entreprise.
- Rendre compte de son activité à son responsable.

## Module Communication en restauration

- Adapter sa communication à ses interlocuteurs. Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.

## Langue vivante :

- Compréhension de l'écrit et expression écrite.
- Compréhension de l'oral et expression orale.
- Savoir communiquer en anglais professionnel.



# Modalités d'évaluation

## CAP COMMERCIALISATION ET SERVICE EN CHR, POUR ADULTES, EN 1 AN

- **Épreuve EP1 : Organisation des prestations en CHR Coefficient 4 – Durée 2 heures**

Évaluation écrite.

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (CHR, gestion appliquée et sciences appliquées).

- **Épreuve EP2 – Accueil, service, et commercialisation en HCR - Coefficient 14 - Durée : 5 heures**

Évaluation écrite, pratique, et orale.

L'épreuve est constituée de plusieurs activités en CHR au cours desquelles le candidat organise son travail, met en œuvre des techniques professionnelles et communique au sein de l'équipe, avec les services et avec les clients. L'épreuve s'appuie sur un contexte professionnel commun.

1<sup>ère</sup> partie : Organisation du travail

2<sup>ème</sup> partie : Activité hôtellerie

3<sup>ème</sup> partie : Activité de brasserie

4<sup>ème</sup> partie : Activité de restaurant

5<sup>ème</sup> partie : Mise en place

6<sup>ème</sup> partie : Service



**Compte-rendu d'activité à l'issue de la prestation auprès du jury (5 min maximum).**

## Méthodes pédagogiques

La formation se déroule en présentiel, en salle de cours, au restaurant et chambre d'application. La formation alterne les phases de mise en pratique sur les lieux d'applications, avec des phases de théorie appliquée. Le formateur démontre les techniques, l'apprenti les réalise individuellement. Ensemble ils procèdent à une analyse comparative des techniques de l'apprenti. En complément, l'apprenti a accès à des ressources pédagogiques telles que bibliothèques/centre de documentation, vidéos, MOOC, etc.

## ■ Le BAC Pro cuisine en 2 ans

Diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale





Cette formation est habituellement dispensée sur 3 ans pour les lycéens. Les candidats ayant obtenu leur CAP cuisine, peuvent intégrer la classe de première et suivre cette formation Bac Pro cuisine en apprentissage sur 2 ans au CFA des Chefs

## Prérequis

### BAC Pro cuisine en 2 ans

- Avoir entre 16 ans révolus et 29 ans à la date d'entrée en formation (sauf pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé. Dans ce cas il n'y a pas de limite d'âge pour une formation en apprentissage)
- Niveau scolaire minimum requis : titulaire d'un CAP cuisine ou avoir terminé sa seconde en Bac pro cuisine.
- Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit.
- Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité avec autorisation de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne.
- Aimer cuisiner.
- Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes.
- Avoir le goût du travail en équipe.
- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations).
- Être disponible aux horaires de travail de la restauration.
- Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène.
- Être tenace et savoir s'adapter à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence.

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre formation de cuisinier est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour l'équipe lors du travail en cuisine.

Nos campus disposent de moyens pour vous accueillir dans des conditions favorables.

Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas avec les référents handicap du CFA des Chefs et de l'établissement de formation.

## Durée de la formation :

700 heures en première, 675 heures en terminale.

Cette formation est habituellement dispensée sur 3 ans pour les lycéens. Les candidats ayant obtenu leur CAP cuisine, ou ayant déjà effectué leur seconde en Bac Pro cuisine, peuvent intégrer la classe de première et suivre cette formation Bac Pro cuisine en apprentissage sur 2 ans au CFA des Chefs. »

## Débouchés professionnels à l'issue de la formation :

Selon la taille de l'établissement, le titulaire du Bac Pro cuisine peut occuper le poste de premier commis, puis de chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

## Inscriptions :

Demande d'inscription en ligne sur le site du CFA des Chefs. Process de recrutement détaillé en page 49 de cette brochure.



### Rythme d'alternance :

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises. Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



### Frais de scolarité :

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage (% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



### Entreprise d'accueil :

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.

# Les objectifs de la formation

## BAC PRO CUISINE EN 2 ANS

Le titulaire du baccalauréat pro cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine, capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration



# Contenu de la formation

## BAC PRO CUISINE EN 2 ANS

### Gestion de la production

- Recueil des informations nécessaires :
  - planification de son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace,
  - répartition des tâches,
  - choix des matières premières et calcul des quantités,
  - choix des équipements, des matériels.
  - Conformité et opérationnalité du poste de travail.
- Gestion des denrées non utilisées. Gestion de la distribution en direct et en différé. Application et suivi des procédures. Optimisation des moyens humains, matériels, et matières premières. Réponse rapide et adaptée à la situation. Compte-rendu à sa hiérarchie.
- Réalisation des préparations préliminaires sur tout type de produit, de base et leurs dérivés, salés et/ou sucrés, des hors-d'œuvre froids et chauds.
- Mise en œuvre et maîtrise des cuissons. Fabrication de desserts. Production en direct, en différé dans le respect des fiches techniques et du temps imparti. Dressage et mise en valeur des préparations. Qualité organoleptique et commerciale des productions Distribution de la production. Stockage et conservation des denrées non utilisées ou transformées. Gestion des aléas.





### Communication et commercialisation en restauration :

- Communication interne et externe avec un vocabulaire adapté, clair, précis, et pertinent en français et en langue étrangère
- Avant le service aux personnels concernés : argumentation, promotion des produits, des plats
- En situation de service : annonces au passe, réponse aux annonces, suivi des commandes
- En fin de service : évaluation synthétique de la prestation assurée
- Relation client : recueil des besoins et attentes, conseils à la clientèle, argumentaire commercial de la production, service au client, gestion des contentieux

### Animation et gestion d'équipe :

- Gestion du planning horaire et transmission des heures travaillées aux services concernés. Planification de son travail et de celui de son équipe selon le type de prestation
- Identification des besoins en personnel. Calcul du coût de la main d'œuvre. Animation d'équipe. Mise en œuvre des outils de stimula-

tion et de motivation. Analyse et évaluation de son organisation avec l'aide de son supérieur hiérarchique. Évaluation du travail de son équipe. Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé. Sensibilisation du personnel sous sa responsabilité à l'atteinte des objectifs. Propositions à sa hiérarchie d'actions correctives. Participation au recrutement à l'évaluation et à la formation des personnels sous sa responsabilité

### Gestion des approvisionnements

- Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue.
- Participation à l'élaboration d'un cahier des charges et à la comparaison des offres. Prévision et planification des commandes et des livraisons.
- Rédaction des documents d'approvisionnement en produits alimentaires et non alimentaires, petits matériels; contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés. Opérations de déconditionnement et de conditionnement. Identification des produits et clas-

sement par famille

- Repérage et traitement des anomalies. Stockage des produits. Détermination des niveaux de stock. Mise à jour des stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés. Réalisation d'un inventaire.

### Démarche Qualité en restauration

- Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes
- Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Prise en compte de l'environnement et du développement durable
- Suivi de la qualité sanitaire, organoleptique et marchande des productions
- Prise en compte des principes de nutrition et de diététique. Veille concurrentielle (technique, technologique, scientifique, commerciale et innovation, créativité). Adaptation aux modes de consommation





# Modalités d'évaluation

## BAC PRO CUISINE EN 2 ANS

Les évaluations sont effectuées en mode contrôle en cours de formation (CCF) organisées dans l'établissement de formation, dans le cadre habituel des séances d'enseignement.

- **Epreuve scientifique et technique (coefficient 5) :**  
Technologie (coef 2), sciences appliquée (coef 2) et Mathématiques (coef 1)
- **Epreuve de gestion et de présentation d'un dossier professionnel (coefficient 5) :**  
Gestion appliquée (coef2), présentation du dossier professionnel (coefficient 3)
- **Epreuve professionnelle (coefficient 9) :**  
Pratique professionnelle et prévention (coef 8), santé et environnement (coef 1)
- **Epreuve d'Anglais (coefficient 3)**
- **Epreuve de Français, histoire géographie, et éducation civique (coefficient 5) :**  
Français (coef 2,5), histoire géographie, et éducation civique (coef 2,5)
- **Epreuve Arts appliqués et culture artistique (coefficient 1)**
- **Epreuve éducation physique et sportive (coefficient 1)**
- **Epreuve facultative de langue étrangère (Espagnol)**

Pour plus de détails sur le contenu des épreuves :  
<https://sbssa.ac-versailles.fr/spip.php?article537#BAC-PRO-CUISINE>



# ■ Le Brevet professionnel Arts Culinaires en 2 ans

Diplôme de niveau 4 délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale





## Prérequis

### Brevet professionnel arts culinaires en 2 ans

- Adultes de 18 à 29 ans \*, qui souhaitent perfectionner leurs compétences culinaires, et ayant pour objectif de carrière professionnelle de devenir, à terme, chef de cuisine
- Titulaires d'un diplôme de CAP cuisine, ou Bac Pro cuisine, acquis en France ou dans la UE.
- Anglais : expression orale et écrite en anglais professionnel
- Pouvoir communiquer, comprendre le français et se faire comprendre en français, à l'oral comme à l'écrit.
- Disposer d'un Titre de séjour en cours de validité avec autorisation de travailler plus de 1 700 heures par an, si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne.
- Aimer cuisiner.
- Être motivé par le projet professionnel d'exercer ce métier dans l'un de nos groupes.
- Avoir le goût du travail en équipe.
- Avoir une bonne résistance physique, notamment à la station debout prolongée.
- Ne disposer d'aucune contre-indication médicale à l'exercice de ce métier (notamment au niveau du contact avec les allergènes, un bon cuisinier se devant de goûter ses préparations).
- Être disponible aux horaires de travail de la restauration.
- Être respectueux des règles fondamentales d'hygiène.
- Être tenace et savoir s'adapter à l'exigence d'une formation professionnelle d'excellence.

\* Pas de limite d'âge pour les formations en apprentissage des personnes en situation de handicap

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre formation de cuisinier est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour l'équipe lors du travail en cuisine.

Nos campus disposent de moyens pour vous accueillir dans des conditions favorables.

Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas avec les référents handicap du CFA des Chefs et de l'établissement de formation.

## Durée de la formation :

840 heures réparties sur 2 ans.

## Débouchés professionnels à l'issue de la formation :

Le titulaire du Brevet Professionnel Arts culinaires est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant parfaitement le métier. La formation est conçue pour permettre une insertion dans la vie active à l'issue du programme. Aussi il peut directement saisir une des offres en CDI de nos groupes en France ou à l'international, en restauration classique, dans un hôtel, en restauration collective ou chez un traiteur. Selon la taille de l'établissement, il peut occuper à l'issue de la formation un poste de chef de partie ou second, pour évoluer ensuite vers un poste de chef de cuisine.

## Inscriptions :

Demande d'inscription en ligne sur le site du CFA des Chefs. Process de recrutement détaillé en page 49 de cette brochure.



### Rythme d'alternance :

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises.

Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



### Frais de scolarité :

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage

(% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



### Entreprise d'accueil :

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.



# Les objectifs de la formation

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS CULINAIRES EN 2 ANS

**#1** Être un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

**#2** Être capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier

**#3** Savoir concevoir et organiser une prestation de restauration.

**#4** Savoir préparer et réaliser une production culinaire en privilégiant les produits bruts et frais d'une alimentation équilibrée.

**#5** Acquérir les techniques de créativité pour mettre au point des menus originaux et les illustrer par un graphisme.

**#6** Savoir contrôler la qualité et la rentabilité de la production culinaire.

**#7** Acquérir les compétences managériales pour animer et organiser le travail d'un ou plusieurs commis.

**#8** Assurer la gestion de l'activité d'un restaurant.

**#9** Posséder les compétences linguistiques nécessaires pour communiquer avec l'équipe en restauration et avec les clients en anglais professionnel.



# Contenu de la formation

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS CULINAIRES EN 2 ANS



### Conception et organisation de prestation de restauration

- Documentation auprès des professionnels de la région, sélection des produits. Proposition de menu répondant aux attentes de la clientèle et des influences régionales. Fiche technique, coût matières, calcul de rendement de production, des coûts intermédiaires. Identification des points critiques. Photos, croquis de présentation à l'assiette. Calcul de prix de vente et estimation du budget.
- Prise en compte des ressources disponibles (stocks, matériel, équipe). Optimisation de la planification. Argumentation de vente. Organisation de la production dans le temps et l'espace, qualité des consignes. Optimisation des moyens et du planning de l'équipe. Respect de la réglementation.
- Gestion des stocks (inventaire), gestion des approvisionnements, et des aléas, contrôle à réception, gestion des coûts d'achat. Etat des réservations, prévisions d'activité. Autonomie dans l'exécution avec compte rendu à sa hiérarchie. Aptitude à communiquer en anglais.

### Préparation et production

- Mise en place des zones et postes de travail, suivi de l'exécution, de l'ORPT. Planification du personnel, des tâches, réactivité aux aléas. Application des procédures d'hygiène & sécurité, d'ergonomie.
- Réaliser les préparations et la mise en place. Cuisiner entrées, potages, poissons, coquillages, crustacés, mollusques, viandes, volaille, gibier, abats, œufs, garnitures, desserts de restaurant, spécialités régionales. Contrôler la qualité organoleptique.
- Régularité des portions, respect de la commande, des températures et des procédures de conservation, de la traçabilité, du temps imparti. Valoriser les produits.

### Gestion de l'activité

- Gérer la qualité en restauration, respect des réglementations. Identification des actions en faveur du développement durable. Outils de mesure de la qualité, de la satisfaction de la clientèle, exploitation des résultats et pertinence des suggestions d'amélioration.

- Animation d'équipe. Intégration de nouveaux membres. Analyser son travail et celui de l'équipe, suggérer des améliorations. Prévenir et gérer les conflits. Motivation et valorisation de l'équipe. Identification des besoins de formation, prise en compte et suivi.
- Gérer son parcours professionnel, se former. Identification et application de la réglementation en vigueur et dispositifs de formation continue.

### Gérer un restaurant

- Mesure des enjeux, identification des risques/opportunités. Exploiter les documents de synthèse comptables, administratifs et commerciaux, évaluer le potentiel d'un établissement, définir les besoins en ressources en matériels et équipe.

### Arts appliqués à la restauration

- Elaborer un graphique en lien avec la recette proposée

### Anglais professionnel :

- Savoir communiquer avec l'équipe en restauration et avec les clients en anglais professionnel.



# Modalités d'évaluation

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS CULINAIRES EN 2

L'obtention du diplôme se fait par un examen final au terme de la formation. Un contrôle continu est néanmoins mis en place tout au long de la formation afin de suivre la progression des apprentis. Un examen blanc est également organisé 3 mois avant les épreuves de l'examen final.

- **Épreuve de Pratique professionnelle :**  
D'une durée de 5 heures, divisée en plusieurs parties :
  - Conception et organisation de la prestation (coef 4),
  - Transmission des consignes au commis ,
  - Préparation et production (coef 12).
- **Epreuves écrites :**
  - Technologie, Expression française-ouverture sur le monde (coef 3),
  - Arts Appliqués (coef 1).
- **Epreuve Orale :**
  - Anglais (coef 3),
  - Gestion de l'activité de Restauration présentation d'un dossier professionnel (coef 5)
- **Epreuve facultative :**
  - langue vivante (Espagnol)

Pour plus de détails sur le contenu des épreuves :

[http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/referentiel\\_bp\\_arts\\_de\\_la\\_cuisine.pdf](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/referentiel_bp_arts_de_la_cuisine.pdf)





# ■ Le BTS Management en hôtellerie restauration, option B

Diplôme d'état délivré par le ministère de l'Éducation Nationale de niveau V



## Prérequis

### BTS Management en hôtellerie restauration, option B

Avoir entre 18 ans révolus et 29 ans\* à la date d'entrée en formation (pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé).

- Être Titulaire à la rentrée prochaine d'un Bac Pro cuisine ou d'un Bac pro Commercialisation & Service en CHR, ou d'un Bac STHR

Ou

- Être titulaire à la rentrée prochaine d'un Bac général obtenu en UE + d'un CAP cuisine, ou d'un titre pro cuisine, ou d'une Mise à Niveau en cuisine. Le BTS n'est pas accessible directement après un Bac général sans cette mise à niveau.
- Si vous êtes de nationalité étrangère hors Union Européenne, disposer d'une autorisation de travailler plus de 1700 heures par an en cours de validité (car le contrat d'apprentissage est un contrat de travail): titre de séjour, visa ou autre.
- Pouvoir communiquer, comprendre et se faire comprendre en Français, à l'oral comme à l'écrit.
- Anglais : bon niveau d'expression orale et écrite en anglais.

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Le BTS Management en hôtellerie restauration est accessible à toute personne en situation de handicap sauf si ce handicap peut représenter un danger pour elle-même ou pour l'équipe lors du travail en laboratoire de cuisine.

Notre campus dispose de moyens pour vous accueillir dans des conditions favorables. Ainsi chaque situation et chaque besoin d'adaptation seront étudiés au cas par cas avec les référents handicap du CFA des Chefs et de l'établissement de formation.

\* Pas de limite d'âge pour les formations en apprentissage des personnes en situation de handicap

## Durée de la formation :

1350 heures sur deux années, en alternance avec les périodes en entreprise

- La première année d'enseignement au CFA est commune aux trois options (option A : Unités de Restauration, option B : Unités de Production culinaire, option C : Management d'Unités d'Hébergement) et permet d'acquérir les compétences de base dans les trois spécialités.
- La deuxième année (option B : cuisine) est consacrée à la spécialisation en Management d'une unité de production culinaire.

## Débouchés professionnels à l'issue de la formation :

Le ou la titulaire du BTS Management en hôtellerie-restauration option B, peut accéder, selon l'organisation de l'entreprise et l'expérience acquise durant son cursus de formation à un poste de chef de partie ou second à l'issue de la formation, pour évoluer ensuite vers un poste de chef de cuisine, directeur adjoint ou directeur de restaurant.

## Inscriptions :

Inscription sur **parcours sup** et dossier de candidature en ligne sur le site du CFA des Chefs.



### Rythme d'alternance :

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises.

Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



### Frais de scolarité :

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage

(% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



### Entreprise d'accueil :

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.



# Les objectifs de la formation

## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION, OPTION B

**#1** Acquérir les compétences et l'excellence professionnelle attendue par les équipes en cuisine de nos groupes fondateurs Accor, Adecco, Korian et Sodexo et ainsi, saisir les opportunités d'emploi qu'ils proposent.

**#2** Préparer aux épreuves professionnelles du BTS Management en hôtellerie-restauration option B selon le référentiel du diplôme.

**#3** Assumer la responsabilité d'une unité d'hôtellerie restauration.

**#4** Savoir mettre en place une politique de fixation des prix, au recrutement du personnel et à sa gestion, à la définition ou à la déclinaison de l'offre commerciale, à la politique d'approvisionnement.

**#5** Savoir prendre en charge la communication et l'animation des ventes, du respect des règles d'hygiène et de sécurité et du suivi de la gestion de l'unité

**#6** Assurer la gestion d'une structure autonome d'hôtellerie restauration dans ses différentes dimensions (technique, humaine, commerciale ...) et à organiser l'activité dans un objectif de rentabilité économique ou selon les missions et objectifs fixés par la direction de l'organisation.





# Contenu de la formation

## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION, OPTION B

### Pôle 1

#### Production de services en hôtellerie restauration :

- Préparation des prestations de service attendues par le client. Matériel, stocks nécessaires à la production culinaire. Mise en place d'une production culinaire selon le concept de fabrication, de production et compte tenu du mode de distribution retenu.
- Organisation, réalisation culinaire et contrôle du service.
- Élaboration des fiches techniques et/ou procédures
- Recherche et innovation dans la production de services (créativité et innovation). Créer et/ou mettre en œuvre un protocole de validation d'une innovation ou d'une création en production culinaire.
- Évaluation et analyse de la production de service. Contrôle de la conformité aux standards de qualité souhaitée (tableau de suivi indicateur, mesure du suivi de l'activité, analyse des résultats obtenus, et propositions d'actions correctrices dans l'unité de production culinaire).
- Mesure de la qualité de la production de services par rapports aux attentes des clients.
- Création, utilisation et adaptation de processus et de supports de communication entre les services. Gestion de l'information et de sa diffusion.

### Pôle 2

#### Animation de la politique commerciale et développement de la relation client :

- Participation à la définition de la politique commerciale.
- Identification et analyse des attentes des clients.
- Étude et suivi de l'évolution du marché.
- Animation la politique commerciale de l'unité
- Évaluation des résultats de la politique commerciale
- Participation à l'élaboration de la politique tarifaire de l'unité
- Création et animation de la relation client
- Fidélisation des clients

### Pôle 3

#### Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration

- Management de tout ou partie du service. Animation de l'équipe de production de service. Motivation et fidélisation de l'équipe de production de services. Détection et valorisation des talents en appliquant la politique de gestion des carrières de l'entreprise
- Gestion et animation de l'équipe. Recrutement du personnel de l'unité. Intégration, évaluation et formation du personnel de l'unité. Application dans l'unité de la réglementation sociale en vigueur.



## Pôle 4

### Pilotage de la production de services

- Mise en œuvre de la politique générale de l'entreprise dans l'unité. Application des directives de l'entreprise et respect des textes réglementaires. Participation au contrôle de gestion du service.
- Mesure de la performance de l'unité et de sa contribution à la performance de l'entreprise. Sélection des outils pertinents d'analyse de l'activité du service. Détermination de la contribution du service à la performance de l'entreprise.

## Pôle 5

### Entrepreneuriat en hôtellerie restauration

- Formalisation d'un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration. Définition du concept : l'offre de services proposée. Détermination des besoins matériels, techniques (ingénierie), humains, commerciaux et financiers.
- Evaluation de la faisabilité du projet entrepreneurial en hôtellerie restauration. Choix d'un mode de gestion et d'une forme juridique. Évaluation des risques et opportunités du projet. Détermination du montage financier du projet.

## Langues étrangères

Le ou la titulaire d'un BTS Management en hôtellerie restauration peut également être amené(e) à communiquer en langues étrangères, à l'écrit comme à l'oral. Le ou la titulaire du diplôme doit alors, non seulement mobiliser des ressources linguistiques, mais aussi tenir compte des pratiques sociales et culturelles de ses interlocutrices et interlocuteurs pour une communication efficace. C'est pourquoi la consolidation et le développement de compétences de communication générale et professionnelle dans deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais, sont fondamentaux pour l'exercice du métier.



# Modalités d'évaluation

## BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION, OPTION B

### Epreuve 1

#### Culture générale et expression

Coefficient 2 – Durée 4 heures

#### Epreuves écrites :

On propose trois à quatre documents de nature différente (textes littéraires, textes non littéraires, documents iconographiques, tableaux statistiques, etc.) choisis en référence à l'un des deux thèmes inscrits au programme de la deuxième année. Chacun d'eux est daté et situé dans son contexte.

- Première partie : synthèse (notée sur 40) : Le candidat ou la candidate rédige une synthèse objective en confrontant les documents fournis.
- Seconde partie : écriture personnelle (notée sur 20) : Le candidat ou la candidate répond de façon argumentée à une question relative aux documents proposés.

### Epreuve 2

#### Langues vivantes étrangères

Coefficient 2 pour chaque langues (2) Durée 2 heures 30 par langues

#### Evaluation écrite :

Compréhension de l'écrit. Rédaction en français d'un compte rendu faisant apparaître les idées essentielles d'un ou plusieurs documents supports en langue vivante étrangère, liés à la pratique de la profession.

Expression écrite. Rédaction en langue vivante étrangère d'un écrit en relation avec l'exercice de la profession à partir d'éléments de contexte ou de consignes en langue vivante étrangère ou en français

#### Evaluation orale :

Forme ponctuelle, durée 15 minutes et 15 minutes de préparation. L'épreuve prend appui sur des documents audio ou vidéo. L'écoute d'un document, ou au plus de deux documents, audio ou vidéo pendant la préparation donne lieu à une restitution orale en langue étrangère, suivie d'un entretien lui aussi en langue vivante étrangère.

### Epreuve 3.1

#### Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration

Coefficient 5 - Durée 3 heures

#### Evaluation écrite :

L'épreuve revêt la forme d'une étude de cas qui permet de mobiliser les compétences du référentiel de certification et de valider l'acquisition des compétences du pôle d'activités 4.

### Epreuve 3.2

#### Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie restauration

Coefficient 3 – CCF + ponctuelle

**Situation d'évaluation en cours d'année :** la conduite du projet (60 % de la note finale). Cette situation d'évaluation porte sur la conduite du projet menée pour partie dans le cadre horaire de l'enseignement dédié « Conduite du projet entrepreneurial ».

**Situation d'évaluation :** la soutenance du projet (40 % de la note finale). Elle comporte deux phases consécutives :

- Phase de présentation : lors de cette phase d'une durée maximale de 15 minutes, le candidat ou le groupe de candidats si le projet est collectif, présente son projet à la commission chargée de l'évaluation.
- Phase d'entretien : lors de cette phase d'une durée maximale de 30 minutes, la commission chargée de l'évaluation du projet interroge le candidat ou le groupe de candidats sur les objectifs poursuivis et la démarche mise en œuvre dans cadre de ce projet.

### Epreuve 3.3

#### Management de la production de services en hôtellerie restauration

Coefficient 3 – durée 2 heures

#### Evaluation écrite :

L'épreuve revêt la forme, en ponctuel, d'une étude de cas. Elle permet de mobiliser les compétences du référentiel de certification et de valider l'acquisition des compétences du pôle d'activités 3.



#### Epreuve 4

##### Mercatique des services en hôtellerie restauration

Coefficient 3 – durée 1 heure

##### Evaluation orale :

L'épreuve revêt la forme d'un oral de 30 minutes à partir d'un sujet national préalablement préparé pendant une heure par le candidat. Durant les 10 minutes, le candidat expose ses réponses à la problématique présentée et, est interrogé pendant 20 minutes par la commission d'évaluation. Cette épreuve permet de mobiliser les compétences du référentiel de certification et de valider l'acquisition des compétences du pôle d'activités 2.

#### Epreuve 5

##### Conception et production de services en hôtellerie restauration dans l'option

Coefficient 15 – Durée 10 heures

Elle permet de mobiliser les compétences du référentiel de certification et de valider l'acquisition des compétences du pôle d'activités 1.

##### Evaluation écrite :

Conception de la production de services en hôtellerie restauration de l'option B (cuisine). Coefficient 3. Durée 4 heures.

##### Evaluation pratique :

Production de services de l'option B (cuisine). Coefficient 12. Durée 6 heures.



## Méthodes pédagogiques

La formation se déroule en présentiel, en salle de cours, et en laboratoire de cuisine pédagogique. La formation alterne les phases de mise en pratique sur le plateau technique, avec des phases de théorie appliquée. Le formateur démontre les techniques culinaires, l'apprenti les réalise individuellement. Ensemble ils procèdent à une analyse comparative de la production de l'apprenti. En complément, l'apprenti a accès à des ressources pédagogiques telles que bibliothèques/centre de documentation, vidéos, MOOC, etc.

■ **Les modules complémentaires**  
conçus par le CFA des Chefs





# 4 modules de formations

Toutes nos formations dispensées (décritesci-dessus) sont enrichies par des enseignements complémentaires permettant l'acquisition des compétences recherchées par nos groupes recruteurs. Ils contribuent à optimiser l'employabilité de nos apprentis à l'issue de leur formation.



## La restauration en secteur Santé (14 heures)

La restauration fait partie intégrante du soin apporté aux malades hospitalisés ou aux personnes âgées

- L'impact des différentes pathologies sur les préparations culinaires
- L'adaptation des textures et des menus aux recommandations médicales
- Dressage et mise en valeur des mets



## La communication en restauration (7 heures)

- Comprendre les composantes d'une bonne communication. Adapter sa communication à ses différents interlocuteurs (ses collègues, sa hiérarchie, ses clients)
- Adopter un vocabulaire précis, clair, pertinent pour éviter tout malentendu avec les équipes en cuisine et en salle.
- Répondre à une demande client de façon à optimiser sa satisfaction et son expérience.



## La Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration, développement durable (7 heures)

- La loi Egalim de 2018 favoriser une alimentation saine, sûre, et durable pour tous, et intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Être acteur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. En identifier les causes en restauration. Connaître les actions de réduction du gaspillage alimentaire possibles en restauration.



## La cuisine de demain (3 à 5 Masterclass par an)

- Les tendances en restauration, le consommateur de demain, évolution des modes de consommation
- La diversification des protéines. Les clés pour composer un menu veggy
- Les modes de cuisson respectueux (cuisson basse température)
- La cuisine internationale



# Des maîtres d'apprentissage chevronnés et bienveillants à vos côtés



Cuisinier est un métier qui exige des savoir-faire mais surtout un "savoir-être" : générosité, bienveillance et respect. Les maîtres d'apprentissage du CFA des Chefs veillent à ce que chaque apprenti soit respecté et partage les valeurs de la brigade. Tous sont de fins pédagogues, formés à la fonction tutorale et informés des dernières modifications du Code du travail. Notre charte d'engagement, signée par tous les maîtres d'apprentissage et les apprentis, pose les bases d'une relation de confiance, de bienveillance et de respect mutuel. L'exercice de votre métier dans des conditions favorisant l'excellence et votre plein épanouissement est le gage d'une bonne cuisine, généreuse et source de plaisirs pour vos clients.

**À vous de donner le meilleur de vous-même pour réussir.**



## **Rythme d'alternance :**

Après une période d'intégration, le rythme d'alternance est un peu plus d'1 semaine par mois en formation au CFA, et 3 semaines par mois en entreprises.

Vous bénéficierez de 5 semaines de congés payés en tant que salarié(e).



## **Frais de scolarité :**

Scolarité gratuite et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage

(% du SMIC fixé en fonction de l'âge et de l'année de formation).



## **Entreprise d'accueil :**

Si votre candidature est validée, une entreprise d'accueil vous sera automatiquement proposée.

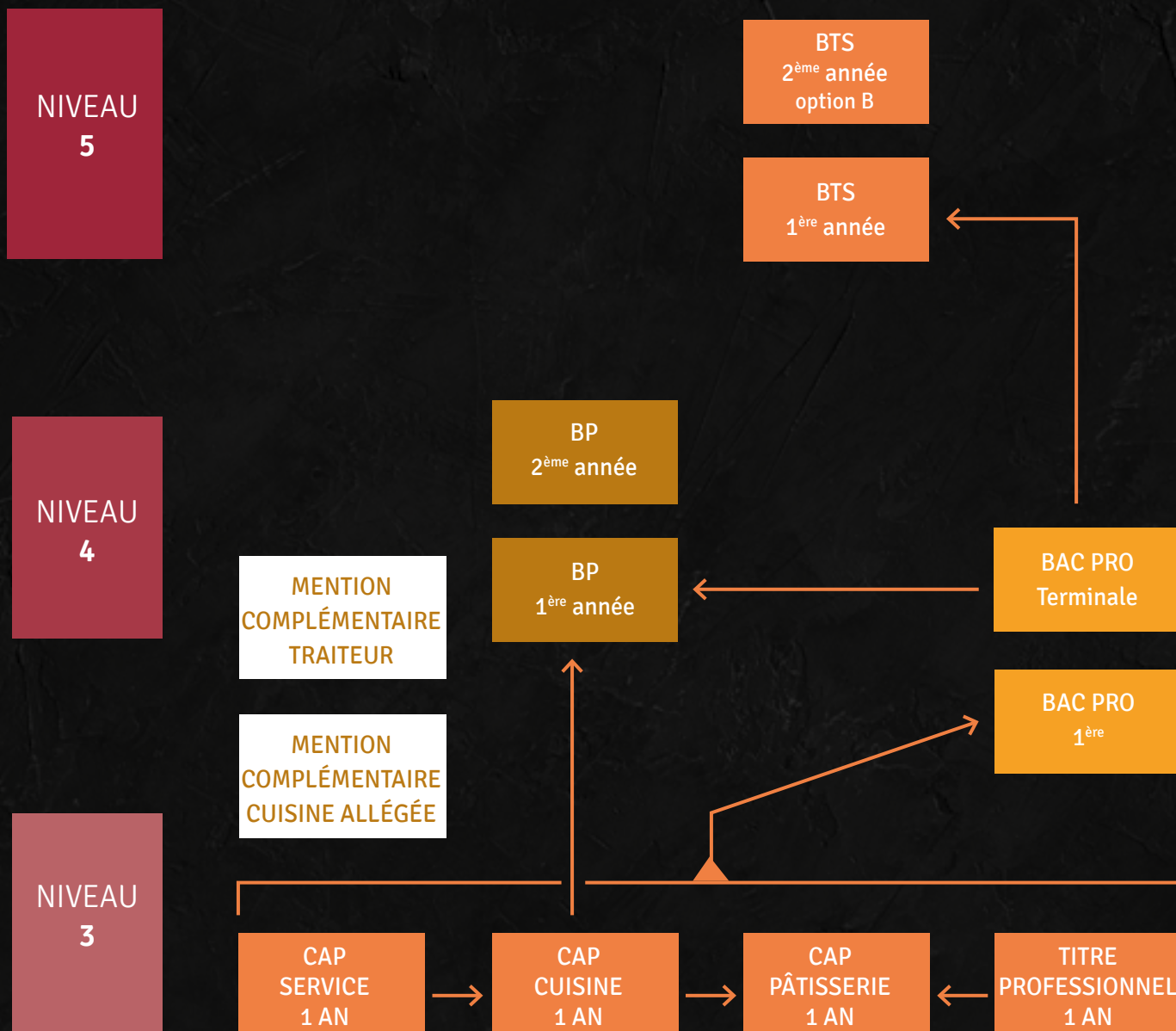
## Le CFA des Chefs vous propose des formations proches de votre région !





Parce que nous souhaitons être au plus proche de vous et de nos entreprises, et que construire des écoles partout en France aurait été trop long et trop compliqué, nous avons choisi de nous appuyer sur un réseau de lycées hôteliers partenaires. Leur sélection s'est opérée sur les preuves de l'excellence de leur pédagogie, sur les conditions d'encadrement des apprentis, sur la qualité de leurs équipements et sur le respect des procédures d'hygiène et sécurité.


Ainsi, à ce jour, Le CFA des chefs dispense ses formations sur 16 campus, répartis dans 7 régions.

Pour savoir sur quels campus sont dispensées nos formations, consultez notre site internet rubrique nos formations : <https://www.cfadeschefs.com/nos-formations-professionnelles/>

# Poursuite d'études



    Poursuite en formation en apprentissage au CFA des Chefs

 Poursuite d'études hors CFA des Chefs

# Les formations du CFA des chefs, un tremplin vers l'emploi !

## **Vous êtes passionné par la cuisine et vous souhaitez en faire votre métier ?**

Le CFA des Chefs vous forme et vous apporte des opportunités de réussite dans une filière aux nombreux débouchés en France et à l'étranger.

Une fois votre diplôme en poche, une ou plusieurs offres d'emploi vous seront proposées par les services de ressources humaines de nos groupes. Votre carrière de cuisinier est lancée !

Après cette première expérience en apprentissage, vous pourrez évoluer vers des postes de demi-chef de partie, chef de partie puis, après quelques années, chef de cuisine, dans les nombreux établissements de nos groupes en France ou à l'international.



## Comment déposer ma candidature ?

RDV SUR :

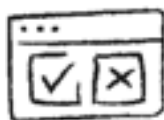
**[www.cfadeschefs.com](http://www.cfadeschefs.com)**

#1



**Choisissez votre univers de restauration.**

#2



**Répondez au questionnaire et au petit test de sélection en ligne.**

#3



**Vous avez réussi le test ?  
Vous allez être contacté pour un entretien.**

#4



**Si vous êtes présélectionné, vous rencontrerez alors votre Maître d'apprentissage.**





# Nos groupes

vous ouvrent leurs portes



Plus d'information sur :  
[www.cfadeschefs.com](http://www.cfadeschefs.com)



Adecco



sodexo