

**OBJECTIFS**

La formation a pour objectifs :

- de développer chez l'étudiant une culture professionnelle et une ouverture sur le monde de l'hôtellerie restauration ;
- d'initier aux concepts et aux techniques relatifs aux domaines de l'hôtellerie et la restauration ;
- de donner les bases indispensables à l'acquisition des compétences qui seront développées en section de technicien supérieur « Management en hôtellerie restauration » ;
- de développer chez l'étudiant sa capacité d'adaptation en développant son autonomie.

Le Centre de formation Jeanne Delanoue propose aux étudiants inscrits à la mise à niveau de passer le diplôme nationale « CAP Cuisine » ou « CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant »

Programme de la formation

- Économie et gestion hôtelière
- Sciences et technologies culinaires
- Sciences et technologies des services en hôtellerie restauration
- Enseignement scientifique Alimentation - Environnement
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2
- Prévention Santé Environnement
- Certification SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Les poursuites d'étude

 Le BTS MHR option A, B ou C

Métiers visés

- Commis de cuisine
- Commis de salle
- Cuisinier
- Employé polyvalent de brasserie

Modalités

- En alternance sous contrat d'apprentissage

Durée + Rythme d'alternance

- 455 heures sur 1 an
- 2 à 3 jours par semaine en milieu professionnel

Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation

- Approche pédagogique principalement en présentiel en groupe complet et demi-groupe, travaux pratiques en atelier grâce au plateau technique dédié, suivi pédagogique individuel et personnalisé, bilan régulier sur la formation en centre et en entreprise.
- Evaluations :
 - Mises en situation
 - Tests de connaissances et de compétences
 - Conseils de classe / Bulletins de notes
 - Evaluation finale en ponctuelle

Les de JD

- Une équipe d'intervenants reconnus pour leur expertise et expérience professionnelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Restaurant et hôtel d'application
- Un réseau d'entreprises partenaires
- Accompagnement et suivi personnalisé

94%

Taux de satisfaction

PRÉREQUIS

- Diplôme de niveau IV
- Expérience professionnelle souhaitable dans le domaine ou un domaine proche mais non exigée

PROCÉDURE D'ADMISSION (PRÉ-INSCRIPTIONS)

- Dossier de candidature
- Entretien individuel
- Accompagnement à la recherche d'entreprises
- Possibilité de déposer votre candidature sur Parcoursup

DÉLAIS D'ACCÈS

- Rentrée en septembre

FINANCEMENT

- En Alternance : Prise en charge par l'entreprise

