

A A Imprimer PDF

**CAP EN 1 AN CUISINE
OU RESTAURATION
(MISE À NIVEAU BTS HR)**

Image not found or type unknown



CONDITIONS D'ADMISSION

En un an, vous obtiendrez un diplôme d'Etat vous permettant d'accéder à une formation de **BTS Hôtellerie Restauration** ou d'intégrer **directement la vie active**.

- Être titulaire d'un baccalauréat
- Signer un contrat en alternance avec une entreprise (avoir moins de 26 ans pour un contrat d'apprentissage – pas de limite d'âge pour un contrat de professionnalisation)

Image not found or type unknown



QUALITÉS REQUISES

- Faculté d'adaptation et esprit d'équipe
- Créativité, goût
- Sens de l'organisation, des responsabilités, de l'hygiène

Image not found or type unknown



RYTHME D'ALTERNANCE

1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

Image not found or type unknown



L DES ENTREPRISES D'AC

Tout type de restaurants traditionnels ou gastronomiques si vous souhaitez poursuivre en BTS

Image not found or type unknown



DÉBOUCHÉS

- Pour les cuisiniers et les serveurs : BTS Hôtellerie Restauration
- Pour les cuisiniers : Mentions complémentaires Cuisinier en desserts de Restaurant, ou Art de la cuisine allégée
- Pour les serveurs : Mention complémentaire Barman, Sommelier ou Accueil Réception
- Insertion dans la vie professionnelle

Quelques informations sur le BTS Hôtellerie Restauration

Formation en 2 ans en alternance. Au delà des compétences professionnelles développées, comme l'innovation culinaire, la diététique ou la production industrielle, vous apprendrez à manager une équipe, assurer la gestion de l'entreprise, et développer l'aspect commercial.

Image not found or type unknown



PROGRAMME

Missions confiées dans l'entreprise :

- Le cuisinier élabore chaque jour des menus sous la responsabilité du chef de cuisine. Il respecte scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité liées à la manipulation des aliments
- Le serveur prépare les tables du rang auquel il (elle) est affecté(e), dresse le couvert, accueille les clients, prend la commande et assure le service des mets et des vins, range salle et arrières.
- L'objectif étant une poursuite d'étude, vous pourrez être amené(e) à assurer des missions plus approfondies.

Programme de la formation :

Principalement des matières professionnelles : les matières d'enseignements généraux étant validées pour l'obtention du CAP, par votre baccalauréat.

Pour la cuisine : Techniques de préparations préliminaires, de fabrication, de cuisson, association de saveurs, confection de pâtisseries et desserts divers, Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Mise en oeuvre de l'HACCP, Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique, juridique et social / Prévention santé et environnement.

Pour le service : Etude des différentes techniques de services : accueil du client, découpage, flambage, conseil de clientèle, vente, harmonisation des mets et des vins, Anglais professionnel, Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, Connaissance de l'entreprise, de son environnement économique, juridique et social, Prévention santé et environnement.

Langues vivantes - Economie - Gestion - Droit

Image not found or type unknown



COÛT

Une formation gratuite et rémunérée

Image not found or type unknown



INFORMATIONS PRATIQUES

- 100% de réussite dans cette section
- Un accompagnement personnalisé vers une ouverture internationale
- De nombreuses participations à des concours valorisant votre CV

Image not found or type unknown



CONTACT

Elise SAUT

Tél. 04 66 879 757

Mob. 06 11 626 616

Vous souhaitez en savoir plus sur cette formation ?

N'hésitez pas à remplir le formulaire en cliquant sur "Demande de renseignements", nous nous engageons à vous répondre dans les plus brefs délais.

