

MISE A NIVEAU EN HOTELLERIE RESTAURATION 1 AN Niveau 3. RNCP 31096/1188.

PREPARATOIRE AU BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION. FORMATION EN ALTERNANCE AVEC PRESENTATION AU CAP CUISINE OU CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR.

Durée : 12 mois, 490 heures de formation par an. **Modalité** : PRESENTIEL+E-LEARNING, groupe de 24.

Taux de réussite 94,6 %. Taux d'insertion 90 %. Taux de rupture 10 %. Poursuite d'étude 90 %.

Taux de satisfaction 88 %. **Délais d'accès** : Session en septembre, intégration jusqu'en décembre .

Mise à jour de la fiche : 04/2021. Présence d'un référent handicap pour une adaptation du parcours.



Objectifs : Cette classe 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.

Prérequis : Avoir un bac pro, bac général, bac technologique. **Modalités pédagogiques** : Mise en situation sur plateaux techniques, parcours individualisé. **Insertion** : Il peut occuper les postes suivants : chef de partie pour le secteur de la restauration, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour la restauration collective. Maître d'hôtel, assistant manager, directeur de restaurant.

Conditions de travail : travail le weekend et le soir possible. Forte amplitude horaire. Publics : Tous publics

Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA ou 1 semaine/1 semaine (Jouy en Josas).

Poursuite d'étude : BTS MHR, mention complémentaire accueil et réception. **Programme** :

| | |
|--|--|
| ANGLAIS +LV2 | L'objectif est de consolider et de développer les compétences linguistiques des apprentis. |
| ECONOMIE ET GESTION HOTELIERE | Repérer les caractéristiques des entreprises du secteur. Identifier les différentes dimensions de la qualité. Comparer les usages des technologies numériques dans la production de service. Identifier les parties prenantes de l'entreprise. Traitements comptables. Identifier les composantes du système d'information d'une entreprise hôtelière. Établir une classification simple des prestations vendues. Décrire le processus de saisie des opérations de ventes. Appréhender les enjeux du contrôle des ventes sur une période donnée. Identifier les moyens de règlement les plus courants dans le secteur hôtelier. Sélectionner les indicateurs En déduire des profils de consommation. Identifier les déterminants de la fixation des prix et expliquer les enjeux d'une politique tarifaire. Distinguer satisfaction, fidélité et fidélisation. |
| SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES (STC) | Situer la cuisine dans un environnement géographique et historique. Montrer l'évolution des attentes des clientèles et l'adaptation des modèles. Identifier les produits adaptés aux processus culinaires. Identifier les circuits d'approvisionnement. Analyser une fiche technique de production. Distinguer les types de liaison. Cuisiner : Des appareils, des fonds et des sauces. Des entrées froides et des entrées chaudes. Des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés. Des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'oeufs, des garnitures d'accompagnement. Préparer des desserts. Cuisiner des produits d'une région. |
| SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES EN HOTELLERIE | Identifier et comparer les différents modes de distribution. Identifier les segments de clientèle. Appréhender les aléas de service dans la prise en charge du client. Appréhender les enjeux de la conception d'un support de vente en hôtellerie restauration. Caractériser les produits et services utilisés à l'hôtel. Caractériser les fromages, des vins, des produits, utilisés en restaurant. Techniques de service de table. Étude des produits de bar. |
| ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION | Caractériser différentes pratiques alimentaires. Faire preuve d'esprit critique à propos des pratiques de consommation Repérer les différents groupes d'aliment dans un menu. Analyser un plan alimentaire. Concevoir un menu équilibré. Relier les déséquilibres alimentaires à leurs conséquences. Pathologiques. Identifier l'origine de la toxicité d'un aliment. Identifier dans un aliment la présence d'un élément générateur d'allergies et d'intolérances. Identifier les phénomènes physicochimiques à la base des transformations culinaires. Identifier les caractéristiques de micro-organismes responsables d'une TIAC. Identifier les dangers . |

+ D'infos : www.inserjeunes.education.gouv.fr

| Modules de formation (Horaires par semaine) : | |
|--|---|
| SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES (STC) TRAVAUX PRATIQUES CUISINE ET PATISSERIE | 8 |
| SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT (BAR/ŒNOLOGIE) | 8 |
| ANGLAIS/LV2 + E-LEARNING | 4 |
| ECONOMIE ET GESTION | 4 |
| ENSEIGNEMENT SCIENTIFIQUE ALIMENTATION + SST | 3 |
| SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES SERVICES HEBERGEMENT (STSH) TRAVAUX PRATIQUES | 3 |

Passerelles/équivalences : Oui passerelle post bac.

Certifications : CAP cuisine : EP 1 Organisation de la production de Cuisine CCF. Niveau de sortie 3 EP 2 Réalisation production de cuisine CCF. CAP CSHR : EP1 Organisation des prestations en HCR. EP2 Accueil, commercialisation et services en HCR CCF. **Certification partielle** : Non

Tarifs : En contrat d'apprentissage et pro le coût de la formation est pris en charge à 100 % par l'OPCO de l'entreprise donc gratuit pour l'apprenant . Autres cas nous consulter.

Lieux de formation :

ECOLE HOTELIERE
SAINT QUENTIN EN Y
PLACE FRANCOIS
RABELAIS
78042 GUYANCOURT
guyancourt@cfatrajectoire.fr
Gare de Saint Quentin
en Yvelines : Ligne C, N,
U. Bus 475 porte
d'Orléans Elancourt. Bus
ligne 16 Cergy. Tram 13
(Saint Germain- St Cyr).



Moyens Techniques

- 1 CDI, 1 internat 180 places
- 26 salles de cours
- 10 salles informatique
- 2 restaurants d'application
- 12 cuisines pédagogiques
- 3 laboratoires de pâtisserie.
- 1 laboratoire de boulangerie.
- 1 laboratoire chocolaterie.

CAMPUS TRAJECTOIRE

Chemin de l'Orme
78350 JOUY EN JOSAS
campus@cfatrajectoire.fr
Gare de Jouy en Josas :
ligne C. Bus Versailles- Joy
en Josas.



Moyens Techniques

- 1 CDI, 1 SELF.
- 10 salles de cours
- 3 salles informatique
- 1 restaurant d'application
- 1 cuisine pédagogique
- 1 laboratoire de pâtisserie.
- 1 laboratoire traiteur.

Contacts :

CFA TRAJECTOIRE
0782093 B
11788423778
☎ 01 30 96 12 35
www.cfatrajectoire.fr
infos@cfatrajectoire.fr

Pour postuler sur
notre site internet:

