

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION



CAP CUISINE

Objectifs : 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. Il maîtrise les techniques de cuisson. Il réalise des préparations chaudes ou froides (*hors-d'oeuvre, sauces, desserts...*) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

- **Durée de la formation :** 2 ans (*)
- **Pré-requis :** aucun
- **Poursuite de formation au CFA :**
Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an

BP ARTS DE LA CUISINE

Objectifs : Le titulaire du Brevet Professionnel Arts de la cuisine est « *un cuisinier hautement qualifié* » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier. Il doit faire preuve de créativité et d'originalité pour mettre au point des menus, créer de nouvelles recettes. Il sait harmoniser les mets et les vins. Il anime et organise le travail de son équipe, contrôle la qualité et la rentabilité de la production culinaire. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

- **Durée de la formation :** 2 ans
- **Pré-requis :** être titulaire du CAP Cuisine
- **Rythme d'alternance :**
35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an



LOIR-ET-CHER
CFA INTERPROFESSIONNEL

> cfa41.fr



CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL - CAFE - RESTAURANT

Objectifs : Le titulaire de ce CAP contribue à l'accueil, au confort et au bien-être d'une clientèle française et étrangère. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services. Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur. Sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.

- **Durée de la formation :** 2 ans (*)
- **Pré-requis :** aucun
- **Poursuite de formation au CFA :** Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- **Rythme d'alternance :** 35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

Objectifs : Le titulaire du Brevet Professionnel Arts du Service et Commercialisation en Restauration est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation.

Il exerce son activité dans le secteur de la restauration traditionnelle et gastronomique. Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure d'accueillir une clientèle et de commercialiser les mets et boissons en français et en langue étrangère. Il peut diriger un ou plusieurs commis de salle.

- **Durée de la formation :** 2 ans
- **Pré-requis :** être titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
- **Rythme d'alternance :** 35 semaines en entreprise/an et 12 semaines au CFA/an

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (*rapide, collective, cafétéria*)

Objectifs : Le titulaire de ce CAP réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il exerce son métier dans différents secteurs de la restauration. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

- **Durée de la formation :** 2 ans (*)
- **Pré-requis :** aucun
- **Poursuite de formation au CFA :** CAP Cuisine, CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, CAP Pâtisserie
- **Rythme d'alternance :** 420 heures de cours/an (*alternance 2 jours CFA – 3 jours entreprise*)

(*) Réduction ou allongement possible du contrat

Modalités d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage ou d'un contrat de professionnalisation

Autres modalités : nous consulter

Modalité d'évaluation : examen ponctuel

Moyens pédagogiques : cuisines, salle de restaurant, SELF, salles de formation équipées

Responsable de l'Unité : Vincent ROBIN - **Courriel :** vrobin@cma-cvl.fr

Coordonnatrice du Pôle Hôtellerie-Restauration : Céline MARTINEZ - **Courriel :** cmartinez@cma-cvl.fr

Référent Handicap : Christophe BOURGUIGNON - **Courriel :** cbourguignon@cma-cvl.fr

Référent Mobilité : Stéphanie LOPES - **Courriel :** slopes@cma-cvl.fr

Tél : 02 54 74 14 73

e-mail : cfa41_info@cma-cvl.fr

web : cfa41.fr



CFA
INTERPROFESSIONNEL
CMA CVL 41

12, rue François Billoux • 41000 Blois



CFACMA41



CFA_CMA41



Date : 16/12/2021

Nom du document : Fiche Métiers Hôtellerie-Restauration

Version : C