

# Métiers de la restauration

Diplômes préparés à Belfort

Dernière mise à jour : décembre 2023



## Cuisine

- CAP Cuisine
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine

## Service

- CAP Commercialisation et services hôtel-café-restaurant
- Brevet Professionnel Arts du Service et commercialisation

## Mentions Complémentaires

- Sommellerie
- Employé Barman
- Employé traiteur

## **Nos équipes**

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance.

Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés.

Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises (meilleur apprenti boucher régional 2020, médaille d'argent au MAF cuisinier 2019 etc ...)

## **Directeur adjoint et référent pédagogique**

M. Ahmed DJIOUA- 2 rue René Cassin à Belfort- 03 70 04 80 80- cfa@mairie-belfort.fr

## **Modalités, conditions tarifaires et délais d'accès**

Formation par apprentissage. Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise et validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur.

Pour un apprenti il n'y a pas de reste à charge.

Pour information, les couts de formation sont compris entre 4 500€ et 8 311€ selon la convention collective de l'employeur.

Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 10€.

Accès selon planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en Septembre et Octobre.

Rémunérations en fonction de l'âge selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations, nous contacter.

## **Rythme**

1 semaine de cours théorique et pratique au CFA et 3 semaines en entreprise

## **Méthodes mobilisées**

Toutes les formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel. Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

## **Accessibilités aux personnes en situation de handicap**

Nos formations sont adaptables au situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier la demande.

## **Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence**

La loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent dans le temps et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Merci de nous contacter pour plus de détails.