

HOTELLERIE RESTAURATION

Réf. : SG/COM - CHR 2014 - 11/2013

CALENDRIER DES FORMATIONS 2014

	INTITULE DES FORMATIONS	PUBLIC	NIVEAU D'ENTREE REQUIS	VALIDATION TYPE DE CONTRAT	DUREE	DATES
FORMATIONS DIPLOMANTES	ART CULINAIRE	Tout public	Aucun niveau exigé	Diplôme d'Etat CAP Cuisine en candidat libre et Certificat de compétences professionnelles	4 mois possibilité de DIF 120 h.	du 28/04/2014 au 08/08/2014
	PATISSERIE DE RESTAURATION	Tout public	Aucun niveau exigé	Diplôme d'Etat CAP Cuisine en candidat libre et Certificat de compétences professionnelles	2 mois possibilité de DIF 120 h.	du 16/06/2014 au 08/08/2014
	BACCALAUREAT PROFESSIONNEL * Spécialité Organisation et Production culinaire * Spécialité Commercialisation et Services en restauration	Tout public Contrat de professionnalisation	BEP ou CAP exigé ou niveau 1ère	Diplôme d'Etat	24 mois	Septembre 2014
	BTS HOTELLERIE RESTAURATION European Bachelor of Science in Hospitality Administration	Etudiants ou jeunes de moins de 26 ans (possibilité de contrat de professionnalisation)	Niveau Bac	Diplôme d'Etat European Bachelor of Science in Hospitality Administration	2 à 3 ans	Septembre 2014 Rentrée supplémentaire en février pour le cycle préparatoire
	BTS TOURISME	Etudiants ou jeunes de moins de 26 ans (contrat de professionnalisation)	Bac ou étudiant de 1er cycle universitaire 2 langues vivantes dont l'anglais	Diplôme d'Etat	2 ans	Septembre 2014
	BTS DIETETIQUE	Etudiants ou stagiaires la formation professionnelle continue (plan de formation, VAE ou CIF)	Bac S - SMS - ST2S ou STL. Une préparation scientifique de 4 semaines est imposée pour les autres Bac.	Diplôme d'Etat	2 ans	Septembre 2014
	MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT	Tout public Contrat de professionnalisation	Diplôme professionnel en cuisine exigé	Diplôme d'Etat	1 an	Septembre 2014
FORMATIONS PROFESSIONNELLES	ASSISTANT(E) DE DIRECTION EN HOTELLERIE RESTAURATION	Tout public	24 ans minimum 4/5 ans d'expérience professionnelle en hôtellerie restauration ou entreprise de service	Certificat de compétences professionnelles Certificat de Qualification Professionnelle (sous réserve)	812 heures	du 31/03/2014 au 16/09/2014
	ASSISTANT(E) D'EXPLOITATION HEBERGEMENT ET/OU RESTAURATION	Tout public	Niveau Bac en restauration ou entreprise de service ou 3 ans d'expérience professionnelle	Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)	1 an	2 rentrées : février et septembre 2014
	MANAGER EN GASTRONOMIE ET SANTE	Etudiants ou stagiaires la formation professionnelle continue (plan de formation, VAE ou CIF)	BTS Hôtellerie Restauration option B BTS ou DUT Diététique	Certificat professionnel	1 an	Octobre 2014
	COMMIS DE CUISINE	Tout public	Aucun niveau exigé	Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)	1 an	Rentrées permanentes (nous consulter)
	SERVICE EN SALLE	Tout public	Aucun niveau exigé	Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)	1 an	Rentrées permanentes (nous consulter)
	ACCOMPAGNEMENT VAE Certificat de Qualification Professionnelle de l'Industrie Hôtelière (CQP IH)	Tout public	Expérience professionnelle de 3 ans	Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)	21 heures	Rentrées permanentes (nous consulter)

	INTITULE DES FORMATIONS	PUBLIC	NIVEAU D'ENTREE REQUIS	VALIDATION TYPE DE CONTRAT	DUREE	DATES
FORMATIONS EN PARTENARIAT AVEC LE CONSEIL REGIONAL PICARDIE	RECEPTIONNISTE D'HOTEL Option Anglais	Demandeur d'emploi	18 ans minimum Bon niveau d'anglais Niveau Bac ou BEP dans le secteur	Titre professionnel du Ministère de l'Emploi (niveau IV)	5 mois 560 h. en centre 245 h. en entreprise	du 12/05/2014 au 17/10/2014
	AGENT D'HOTELLERIE EMPLOYE(E) D'ETAGES	Demandeur d'emploi	18 ans minimum Aucun niveau exigé	Titre professionnel du Ministère de l'Emploi (niveau V)	4 mois 310 h. en centre 140 h. en entreprise	du 20/05/2014 au 12/09/2014
	AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Demandeur d'emploi	17 ans minimum Brevet des collèges niveau 3ème	Titre professionnel du Ministère de l'Emploi (niveau V)	5 mois 570 h. en centre 280 h. en entreprise	du 07/04/2014 au 30/09/2014
	CUISINIER(ERE) DE RESTAURATION TRADITIONNELLE	Demandeur d'emploi	17 ans minimum Diplôme ou Brevet des collèges niveau 3ème	Titre professionnel du Ministère de l'Emploi (niveau V)	10 mois 881 h. en centre 315 h. en entreprise	du 17/03/2014 au 02/12/2014
FORMATIONS EN PARTENARIAT AVEC LA CCI DE L'OISE	CAP CUISINE	Contrat d'apprentissage	Niveau Brevet des collèges	Diplôme d'Etat CAP Cuisine	2 ans	Rentrée en septembre 2014
	CAP SERVICE EN SALLE	Contrat d'apprentissage	Niveau Brevet des collèges	Diplôme d'Etat CAP Service en salle	2 ans	Rentrée en septembre 2014
	BREVET PROFESSIONNEL	Contrat d'apprentissage	CAP Cuisine	Diplôme d'Etat Brevet Professionnel	2 ans	Rentrée en septembre 2014



Renseignements et inscriptions :
INFA PICARDIE
 « Le Manoir » Chemin des Aigles
 60270 GOUVIEUX (près de Chantilly)
Tél. : 03.44.67.14.14
manoir@infa-formation.com

