

Métiers de l'hôtellerie et de la restauration



La filière cuisine-hôtellerie-restauration du CFA de la CMA Île-de-France, forme aux métiers de la cuisine, de l'hôtellerie et du service en salle. Les professionnels s'activent pour cuisiner des plats, accueillir et servir les clients et veiller à leur confort. L'ennui n'a pas sa place dans ces métiers de passion et de nombreuses possibilités se présenteront à vous en France comme à l'étranger. La créativité s'exprime du produit à l'assiette pour faire vivre une expérience inoubliable aux clients.



Service en restauration

Cuisine

Niveau 4

Niveau 3

BAC PRO
Commercialisation et service en restauration
⌚ 3 ans

MC
Employé barman
⌚ 1 an

CAP
Commercialisation et services en hôtellerie, café, restaurant
⌚ 2 ans

BAC PRO
Cuisine
⌚ 3 ans

BP
Arts de la cuisine
⌚ 2 ans

MC
Employé traiteur
⌚ 1 an

CAP
Cuisine
⌚ 2 ans

Collège

Diplôme ou Titre

⌚ Durée

→ Accès direct

⋯ Passerelle (durée de la formation réduite)

→ Equivalence (durée de la formation réduite par bénéfice d'épreuve)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

MC : Mention Complémentaire

BAC PRO : Bac Professionnel

BP : Brevet Professionnel