



PRESENTATION DU CFA

Le Campus des métiers de la Lozère, offre chaque année, à plus de 300 jeunes la possibilité de se former à de nombreux métiers.

En fonction de ses goûts et de ses aptitudes, et dans les divers secteurs, chacun peut choisir le métier qui lui ressemble.

Nous mettons à votre disposition un hébergement sur place et un self pour vos petit-déjeuner, repas de midi et du soir. Possibilité d'arrivée le dimanche soir.

Notre Livret d'accueil, transmis à la rentrée, vous donnera toutes les informations utiles pour que votre formation se déroule dans les meilleures conditions.

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap.

Présentation des métiers

Dans les cuisines ou la salle d'un restaurant ou dans une cafétéria, des professionnels s'activent pour cuisiner des plats, accueillir et servir les clients, veiller à leur confort. Des métiers qui exigent engagement personnel et rigueur... et qui recrutent.

Plus d'1 million de personnes exercent un métier dans le secteur de l'hôtellerie restauration. C'est la restauration qui emploie les trois quarts des effectifs (restaurants traditionnels, tables gastronomiques, brasseries, cafés-restaurants, grandes chaînes, restauration collective).

CUISINIER

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 ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

EMPLOYÉ DE RESTAURANT

Cheville ouvrière de l'établissement qui l'emploie, l'employé de restaurant endosse tout ou une partie du rôle de serveur, de chef de rang, de maître d'hôtel... Il est le relais entre les cuisines et la salle.

Souvent appelé " serveur ", l'employé de restaurant prend les commandes des clients et leur apporte les plats et boissons choisis. Mais son service commence bien avant le déjeuner. Le matin, il prépare la salle et dresse les tables, prépare les menus, etc. Si dans un petit restaurant, il est très polyvalent et peut également encaisser les clients et préparer quelques mets simples (coupes de glaces, assiettes de charcuterie, etc.), il a beaucoup moins de responsabilités dans un grand établissement où il est généralement cantonné à une seule tâche. Beaucoup d'offres d'emploi sont disponibles, à condition d'accepter de bouger, notamment dans les zones touristiques.



CUISINIER

Le cuisinier doit être doté d'un sens artistique, savoir s'adapter au type de clientèle de chaque établissement, être bien organisé et résistant au stress. Son environnement de travail exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

EMPLOYÉ DE RESTAURANT

Goût du contact avec la clientèle, politesse, diplomatie, sourire, tenue impeccable sont de rigueur dans ce métier qui nécessite également une bonne forme physique. Une des principales qualités d'un employé de restauration est également l'organisation, car au quotidien il doit assurer le service de A à Z.



CAP CUISINE

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTER NOTRE [Fiche Formation](#)

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL CAFÉ RESTAURANT

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTER NOTRE [Fiche Formation](#)

BP ARTS DE LA CUISINE

DIPLOME DE NIVEAU 4

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 400 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTER NOTRE [Fiche Formation](#)

BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

DIPLOME DE NIVEAU 4

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 400 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTER NOTRE [Fiche Formation](#)

MC CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 400 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTER NOTRE [Fiche Formation](#)

TP CUISINIER

DIPLOME DE NIVEAU 3

DUREE DE LA FORMATION : Pour un apprenti, le rythme moyen de l'alternance est le suivant : 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise. Soit par an : 420 heures au CFA, 1260 heures entreprise, 35 heures hebdomadaires.

CONDITIONS D'ENTREE : Vous pouvez préparer ce diplôme en alternance (de 16 à 29 ans) ou par le biais de la Formation Professionnelle Continue pour adultes.

EN SAVOIR PLUS : CONSULTER NOTRE [Fiche Formation](#)

Consulter les Fiches ROME (téléchargeables sur le site de Pôle Emploi).

[CONSULTER LA FICHE ROME N° G1602 PERSONNEL DE CUISINE.](#)

[CONSULTER LA FICHE ROME N° G1603 PERSONNEL POLYVALENT EN RESTAURATION.](#)



Les formations sont accessibles en alternance :

- Aux jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre d'un contrat d'apprentissage
- Aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge,
- Aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise, sans limitation d'âge,
- Aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Les adultes peuvent également y accéder grâce aux différents dispositifs mis en œuvre dans le cadre de la Loi du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel.

Un parcours aménagé peut être envisagé selon la situation professionnelle de chacun.

Plusieurs financements sont possibles.

N'hésitez pas à vous adresser à notre service de Formation Professionnelle Continue qui saura vous conseiller et vous proposer une solution adaptée à votre situation et à vos souhaits. 04 66 49 80 686

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

En fonction des formations et selon la situation de handicap, les parcours peuvent être aménagés sur demande par notre Référente Handicap. Mme Priscille LEJEUNE (04 66 49 04 76)



Les métiers de la cuisine et la restauration sont accessibles avec un diplôme de niveau CAP/BEP à BAC (Bac professionnel, Brevet professionnel) en boulangerie.

L'activité s'exerce au sein de boulangeries artisanales ou industrielles, ou dans la grande distribution, mais aussi dans l'armée.

L'insertion dans la vie active est une suite logique après un CAP. 85 % de ceux qui ont obtenu un CAP choisissent en effet d'entrer dans la vie professionnelle.

Toutefois, des possibilités s'offrent à ceux qui veulent poursuivre leurs études :

- MC Mentions Complémentaires,
- BP Brevets Professionnels,
- BTM Brevets Techniques des Métiers,
- BMA Brevet des Métiers d'Art,
- CS Certificat de spécialisation,
- BAC Bac professionnel ou Bac technologique.

Le CAP « Agent polyvalent de restauration » est connexe avec le CAP « Cuisine ». Cela signifie que le titulaire de ce CAP peut suivre la formation au CAP « Cuisine » en seulement 1 an.

Les CAP « Restaurant », « Services en brasserie-café » et « Services hôteliers » sont connexes avec le CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ». Cela signifie que le titulaire d'un de ces CAP peut suivre la formation au CAP « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » en seulement 1 an.