



# RENTREE 2006 / 2007

## Filière Hôtellerie Restauration / E.M.T.H.

*Vous souhaitez recruter ...*

*Retournez-nous cette fiche, nous vous mettrons en relation avec des candidats potentiels.*

Entreprise : .....

Responsable : .....

Adresse : .....

Tel : ..... Fax : ..... E-Mail : .....

Type de restauration : ..... Possibilité de logement ⇨ oui  non



Diplômes de l'Education Nationale		Spécialisations (cochez les spécialisations en fonction de vos besoins)	Objectifs de la Formation
<b>CAP</b>	Niveau V	<input type="checkbox"/> Cuisine <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Services en Brasserie Café	Formation initiale visant l'insertion professionnelle. Alternance 1 sem ICF / 2 sem Ent.
<b>BEP</b> Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie		<input type="checkbox"/> Dominante Production Culinaire <input type="checkbox"/> Dominante Production de Services	Filière initiale polyvalente permettant une poursuite d'études en niveau IV. Alternance 1 sem ICF / 2 sem Ent.
<b>Mention Complémentaire</b>	Niveau V bis	<input type="checkbox"/> Cuisinier en Desserts de Restaurant <input type="checkbox"/> Sommellerie	Formation complémentaire à un diplôme de la restauration. Alternance 1 sem ICF / 2 sem Ent.
<b>Brevet Professionnel</b>	Niveau IV	<input type="checkbox"/> Cuisine <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Sommelier	Spécialisation visant l'insertion professionnelle à un poste à responsabilité. Poursuite possible vers un BTS. Alternance 1 sem ICF / 2 sem Ent.
<b>Baccalauréat Professionnel</b>		<input type="checkbox"/> Option Production Culinaire <input type="checkbox"/> Option Service et Commercialisation	Formation diplômante visant l'insertion professionnelle à un poste à responsabilité. Poursuite possible vers un BTS. Alternance 2 sem ICF / 2 sem Ent.
<b>B.T.S. Hôtellerie Restauration</b>	Niveau III	<input type="checkbox"/> Option A : Mercatique et Gestion Hôtelière <input type="checkbox"/> Option B : Art Culinaire, Art de la Table et du Service	Formation visant un poste d'encadrement dans une chaîne hôtelière ou de restauration à caractère public, collectif ou d'un établissement gastronomique. Alternance 3 sem ICF / 3 sem Ent.
Titres de la branche Professionnelle		Spécialisations (cochez les spécialisations en fonction de vos besoins)	Objectifs de la formation
<b>RECAPE</b> Contrat Professionnalisation 6 mois	Niveau V	<input type="checkbox"/> Cuisine <input type="checkbox"/> Restaurant <input type="checkbox"/> Café Brasserie	Formation visant l'insertion professionnelle en entreprise.
<b>Certificat de Qualification Professionnelle</b> Contrat de Professionnalisation 12 mois		<input type="checkbox"/> Employé(e) d'étages <input type="checkbox"/> Serveur	Pour tous les CQP : accessible aux salariés en période de professionnalisation, aides FAFIH, formation tuteur, habilitation ICF/FAFIH.
	Niveau IV	<input type="checkbox"/> Réceptionniste <input type="checkbox"/> Assistant d'exploitation option Restauration <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> option Hébergement <input type="checkbox"/>	Formation visant un poste d'encadrement dans une chaîne hôtelière ou en restauration : collective, à thème ou gastronomique.