

CATALOGUE DE FORMATIONS

2022-2023



20 Rue Médéric
75017 Paris

01 42 12 62 12
www.cfamederic.com

CAP CUISINE

2 ans



Professionalisme



Expertise



Créativité

Un enseignement concret, valorisant et professionnalisant.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

L'apprenti(e) réalise des plats salé et sucré 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).

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvres, sauces, desserts...) 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.

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Connaissance de l'entreprise – Gestion

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Histoire - Géographie
- ✓ Mathématiques Sciences
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ Anglais
- ✓ Education Physique et Sportive



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
- Traiteur
- Cuisinier en Dessert de Restaurant
- ✓ CAP Pâtisserie en 1 an
- ✓ BAC PRO Cuisine en 2 ans (après étude de la candidature)

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Cuisinier



Débouchés professionnels

Le CAP Cuisine conduit à la vie active comme à la poursuite d'études.

Exemple de métiers accessibles : commis de cuisine puis avec l'expérience, chef de partie.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CAP CUISINE BLENDED LEARNING

Formation mixte e-learning + présentiel

1 an



Digital



Innovation

Des supports de cours créés par des professionnels et une pédagogie qui s'adapte à la vitesse d'acquisition des compétences.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 1 jour au CFA /
4 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

L'apprenti(e) 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).

Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets. 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.

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP).
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques (présentiel)
- ✓ Technologie Professionnelle (e-learning + présentiel)
- ✓ Connaissance de l'entreprise – Gestion (e-learning + présentiel)



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
- Traiteur
- Cuisinier en Dessert de Restaurant
- ✓ CAP Pâtisserie en 1 an

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Cuisinier



Débouchés professionnels

Le CAP Cuisine conduit à la vie active comme à la poursuite d'études.

Exemple de métiers accessibles : commis de cuisine puis avec l'expérience, chef de partie.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

2 ans



Sens commercial



Professionalisme

Une formation créée par des professionnels passionnés
qui oeuvrent pour la réussite de tous.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17^{ème}

Objectifs de la formation :

L'apprenti(e) étudie le secteur de la restauration, l'organisation des restaurants, les aliments et leurs qualités nutritionnelles, les principes d'hygiène.

Il maîtrise les arts de la table, les gestes à effectuer en fonction des types de services, les techniques (découpage, flambage...).

Il connaît les produits, les vins...

L'apprenti(e) serveur assure un service complet : accueil de la clientèle, commercialisation et service des mets et des boissons.

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, aimer travailler en équipe, avoir un sens commercial et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3^{ème} en totalité).
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Connaissance de l'entreprise – Gestion



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Histoire - Géographie
- ✓ Mathématiques Sciences
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ Anglais
- ✓ Education Physique et Sportive



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
 - Employé Barman
 - Sommellerie
- ✓ BAC PRO CSR commercialisation et service en restaurant en 2 ans (après étude de la candidature)

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Restaurant



Débouchés professionnels

Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant conduit à la vie active comme à la poursuite d'études.
Exemple de métiers accessibles : commis de salle puis avec l'expérience, chef de rang, maître d'hôtel...

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HCR *

Une formation rapide permettant d'intégrer facilement
une mention complémentaire barman ou sommellerie.

1 an



Sens commercial



Professionalisme

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

L'apprenti(e) étudie le secteur de la restauration, l'organisation des restaurants, les aliments et leurs qualités nutritionnelles, les principes d'hygiène.

Il maîtrise les arts de la table, les gestes à effectuer en fonction des types de services, les techniques (découpage, flambage...).

Il connaît les produits, les vins...

L'apprenti(e) serveur assure un service complet : accueil de la clientèle, commercialisation et service des mets et des boissons.

Avec l'option bar et sommellerie, l'apprenti(e) approfondira ses connaissances en matière de vins, cocktails, etc. Cette formation a pour finalité la poursuite en Mention Complémentaire Barman ou Sommellerie.

Hôtel - Café - Restaurant

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, aimer travailler en équipe, avoir un sens commercial et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir le BAC ou un diplôme de niveau 3.
- Avoir 17 ans au 31 décembre.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques : service, bar et sommellerie
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Gestion
- ✓ Environnement Économique et Juridique
- ✓ Chef d'oeuvre



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ Anglais Professionnel

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
- Employé Barman
- Sommellerie
- ✓ BAC PRO CSR
commercialisation et service
en restaurant en 2 ans (après
étude de la candidature)

Externes

- ✓ Brevet Professionnel
Restaurant



Débouchés professionnels

Le CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant conduit à la vie active comme à la poursuite d'études.
Exemple de métiers accessibles : commis de salle puis avec l'expérience, chef de rang, maître d'hôtel...

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

Épreuves
ponctuelles

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

CAP PÂTISSIER

2 ans



Rigueur



Créativité



Entraide

Une formation créée par des professionnels passionnés
qui oeuvrent pour la réussite de tous.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17^{ème}

Objectifs de la formation :

L'apprenti(e) prépare les pâtisseries et organise leur fabrication. Ainsi, il sait gérer les stocks de produits, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire.

Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale ou dans un restaurant traditionnel. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3^{ème} en totalité).
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Connaissance de l'entreprise – Gestion



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Histoire - Géographie
- ✓ Mathématiques Sciences
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ Anglais
- ✓ Education Physique et Sportive

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
- Traiteur
- Cuisinier en Dessert de Restaurant (avec dérogation)



Externes

- ✓ CAP Boulanger, CAP Chocolatier-Confiseur, CAP Glacier Fabricant
- ✓ MC Pâtisserie Boulangère
- ✓ MC Pâtisserie Glacerie
- Chocolaterie Confiserie
- ✓ BAC PRO Boulanger Pâtissier, BP Boulanger, BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Débouchés professionnels

Le CAP Pâtisserie conduit à la vie active comme à la poursuite d'études.

L'insertion professionnelle est rapide dans les métiers de l'artisanat.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CAP PÂTISSIER BLENDED LEARNING

Formation mixte E-learning + Présentiel

1 an



Digital



Innovation

Supports de cours créés par des professionnels et une pédagogie qui s'adapte à la vitesse d'acquisition des compétences.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 1 jour au CFA /
4 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

Cette formation permet au titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP) de suivre une formation pratique basée sur son projet professionnel. L'objectif principal est à l'issue de la formation, d'être opérationnel en tant que professionnel, d'intégrer la vie active ou de se perfectionner par une mention complémentaire. Une formation théorique complètera la formation en adéquation avec les objectifs du diplôme et de la profession envisagée.

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, projet professionnel réfléchi, capacité à s'adapter à un environnement nouveau et contraignant (physique, horaires...).
- Admission sur dossier et entretien de motivation.
- Avoir maximum 29 ans avec un contrat.



Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques (présentiel)
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Connaissance de l'entreprise – Gestion
- ✓ Arts Appliqués
- ✓ Technologie Professionnelle (e-learning + présentiel)
- ✓ Prévention Santé Environnement



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
 - Cuisinier en Dessert de Restaurant
 - Traiteur
- ✓ CAP Cuisine en 1 an

Externes

- ✓ Brevet Professionnel



Débouchés professionnels

Le CAP Pâtisserie conduit à la vie active comme à la poursuite d'études.

L'insertion professionnelle est rapide dans les métiers de l'artisanat.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

BAC PRO CUISINE

3 ans



Professionalisme



Expertise



Créativité

Des cours concrets et une véritable expérience professionnelle en entreprise.

Durée : 3 ans

Rythme d'alternance : 2 semaines au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

Cuisson, dressage, l'apprenti cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Gestion Appliquée
- ✓ Arts Appliqués
- ✓ Numérique
- ✓ Dossier Professionnel



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Histoire - Géographie
- ✓ Mathématiques Sciences
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ LV1 Anglais
- ✓ LV2 : Espagnol / autres (CNED...)
- ✓ Education Physique et Sportive

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
- Traiteur
- Cuisinier en Dessert de Restaurant
- ✓ CAP Pâtisserie en 1 an
- ✓ BTS Hôtellerie Restauration option A & B & C

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Cuisinier



Débouchés professionnels

Le BAC PRO Cuisine amène l'apprenti(e) à la vie active comme à la poursuite d'études.

En France ainsi qu'à l'étranger, il débute comme commis puis avec de l'expérience, il peut devenir chef de partie.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

En contrôle continu

BAC PRO CUISINE

2 ans



Professionalisme



Expertise



Créativité

Des cours concrets et une véritable expérience professionnelle en entreprise.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 2 semaines au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

Cuisson, dressage, l'apprenti cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et mature, aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Être titulaire d'un CAP Cuisine.
- Niveau satisfaisant en enseignement général.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Gestion Appliquée
- ✓ Arts Appliqués
- ✓ Numérique
- ✓ Dossier Professionnel



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Histoire - Géographie
- ✓ Mathématiques Sciences
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ LV1 Anglais
- ✓ LV2 : Espagnol / autres (CNED...)
- ✓ Education Physique et Sportive

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
 - Traiteur
 - Cuisinier en Dessert de Restaurant
- ✓ CAP Pâtisserie en 1 an
- ✓ BTS Hôtellerie Restauration option A & B & C

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Cuisinier



Débouchés professionnels

Le BAC PRO Cuisine amène l'apprenti(e) à la vie active comme à la poursuite d'études. En France ainsi qu'à l'étranger, il débute comme commis puis avec de l'expérience, il peut devenir chef de partie.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

En contrôle continu

BAC PRO CSR

Commercialisation & Services en Restauration

3 ans



Dynamisme



Expertise

Des cours concrets et une véritable expérience professionnelle en entreprise.

Durée : 3 ans

Rythme d'alternance : 2 semaines au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17^{ème}

Objectifs de la formation :

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro CSR forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme les arts de la table, le service des mets et des boissons. Il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et mature, aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Niveau satisfaisant en enseignement général.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Gestion Appliquée
- ✓ Arts Appliqués
- ✓ Numérique
- ✓ Dossier Professionnel
- ✓ Mercatique



Dynamisme

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Histoire - Géographie
- ✓ Mathématiques
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ LV1 Anglais
- ✓ LV2 : Espagnol / autres (CNED...)
- ✓ Education Physique et Sportive

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
- Employé Barman
- Sommellerie
- ✓ BTS Hôtellerie Restauration
option A & B & C

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Cuisinier



Débouchés professionnels

Le BAC PRO CSR amène l'apprenti(e) à la vie active comme à la poursuite d'études.
En France comme à l'étranger, il débute comme commis puis avec l'expérience, il peut devenir chef de rang.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

En contrôle continu

BAC PRO CSR

Commercialisation & Services en Restauration

2 ans



Dynamisme



Expertise

Des cours concrets et une véritable expérience professionnelle en entreprise.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 2 semaines au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro CSR forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme les arts de la table, le service des mets et des boissons. Il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et mature, aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter aux contraintes horaires.
- Être titulaire d'un CAP Commercialisation et Service en Hôtel - Café - Restaurant
- Niveau satisfaisant en enseignement général.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Gestion Appliquée
- ✓ Arts Appliqués
- ✓ Numérique
- ✓ Dossier Professionnel
- ✓ Mercatique



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Histoire - Géographie
- ✓ Mathématiques
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ LV1 Anglais
- ✓ LV2 : Espagnol / autres (CNED...)
- ✓ Education Physique et Sportive

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
 - Employé Barman
 - Sommellerie
- ✓ BTS Hôtellerie Restauration option A & B

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Cuisinier



Dynamisme

Débouchés professionnels

Le BAC PRO CSR amène l'apprenti(e) à la vie active comme à la poursuite d'études. En France ainsi qu'à l'étranger, il débute comme commis puis avec l'expérience, il peut devenir chef de rang ou maître d'hôtel.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

En contrôle continu

PREPA BTS

Option Cuisine (pour les BTS B) * ou
Option Restaurant (pour les BTS A&C) *

1 an



Professionalisme



Évolution

Des travaux pratiques professionnalisants et une
pédagogie innovante qui a fait ses preuves.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 2 semaines au CFA /

2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

Cette formation permet aux bacheliers et aux élèves sortant de terminale de suivre une formation théorique et pratique couvrant les différents domaines de l'hôtellerie-restauration (cuisine, salle et hébergement), d'acquérir un ensemble de savoirs et savoir-faires, et de comportements constituant une base indispensable pour aborder les enseignements supérieurs.

Une large plage horaire est destinée à permettre l'acquisition des techniques professionnelles par des travaux pratiques de cuisine et de service. Cette formation sera validée par un CAP Cuisine ou un CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant.

*
Option A : Management des unités de restauration
Option B : Management des unités de production culinaire
Option C : Management des unités d'hébergement

Pré-requis et conditions d'admission

- Forte motivation, projet professionnel réfléchi, capacité à s'adapter à un environnement nouveau et contraignant (physique, horaires...).
- Être titulaire d'un baccalauréat général ou professionnels ou, à minima, d'avoir suivi la scolarité complète y conduisant.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques (cuisine et salle)
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Gestion Appliquée
- ✓ Connaissance de l'entreprise
- ✓ Gestion



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Prévention Santé Environnement
 - ✓ LV1 Anglais
- ✓ LV2 : Espagnol / autres (CNED...)

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ BTS Hôtellerie Restauration option A & B
- ✓ Mentions complémentaires :
 - Employé Barman ou Sommelier (après 1 an de prépa option restaurant et l'obtention du CAP)
 - Traiteur ou Cuisinier en Dessert de Restaurant (après 1 an de prépa option restaurant et l'obtention du CAP)
- ✓ CAP Pâtissier (après 1 an de prépa option restaurant et l'obtention du CAP)

Externes

- ✓ Brevet Professionnel Cuisinier



Débouchés professionnels

Cette formation n'a pas pour objectif de déboucher sur la vie active. Cependant, tous (toutes) les apprenti(e)s passeront en fin de formation le diplôme de CAP Cuisine ou Restaurant.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

BTS MANAGEMENT HÔTELLERIE RESTAURATION

Option A, B & C *

2 ans



Créativité



Entreprenariat



Expertise

Un BTS concret mis en oeuvre par l'expertise d'une équipe enseignante.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 2 semaines au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

L'apprenti est à même d'assumer la responsabilité d'un service de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Les options A et B forment les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture.

L'option C forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement hôtelier. Le diplômé issu de cette option gère les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il est formé aux techniques d'accueil et de service des différents types de clientèle.

*
Option A : Management des unités de restauration
Option B : Management des unités de production culinaire
Option C : Management des unités d'hébergement

Pré-requis et conditions d'admission

- Aptitude à l'autonomie et à la polyvalence, sens de la communication (clarté et concision), excellente présentation, esprit analytique et synthétique.
- Etre titulaire d'un bac technologique ou professionnel d'Hôtellerie-Restauration, ou avoir suivi une prépa BTS ou MAN.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques Génie Culinaire
- ✓ Travaux Pratiques Arts de la Table
- ✓ Travaux Pratiques Hébergement
- ✓ Technologies Professionnelles
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Ingénierie
- ✓ Numérique

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Expression et culture générale
 - ✓ Economie Gestion
 - ✓ Droit
- ✓ Gestion des Ressources Humaines
 - ✓ Anglais
- ✓ Espagnol / Allemand (CFA) autre (CNED...)
 - ✓ Maths financières
 - ✓ Mercatique



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mentions complémentaires :
 - Employé Barman
 - Sommelier
 - Traiteur
- ✓ Cuisinier en Dessert de Restaurant

Externes

- ✓ Licence Professionnelle L3
- ✓ Ecoles Supérieures de Management



Débouchés professionnels

Le titulaire du BTS peut occuper un poste évolutif d'encadrement dans les différents services hôteliers, dans les entreprises disposant d'une unité de restauration et/ou d'hôtellerie, en France comme à l'étranger.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

PASSERELLE HANDICAP Option Cuisine ou Restaurant

1 an



Professionnalisme



Créativité



Entraïde

Un enseignement sur mesure et professionnalisant qui s'adapte à la vitesse d'acquisition des compétences.

La Formation Passerelle Handicap :

La Passerelle Handicap entre dans le cadre du dispositif d'accès à l'apprentissage initié par la Région Ile-de-France.

Cette formation se fait en partenariat avec l'Education Nationale et l'AGEFIPH.

Durant la formation, les élèves bénéficient du statut scolaire au même titre que les élèves de l'Education Nationale.

Le calendrier de passage au CFA s'aligne donc sur les vacances scolaires.

L'objectif principal de la Passerelle Handicap est d'apprendre un métier, de développer une technicité à la fois au travers de la formation au CFA et par la pratique en milieu professionnel.

Cette formation permet d'obtenir une Attestation de Compétences reconnue par l'Education Nationale dans le domaine étudié durant l'année.

Pré-requis et conditions d'admission

- Avoir une forte motivation et un projet professionnel en adéquation avec la formation
- Bénéficier d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH)
- Admission sur dossier et entretien de motivation.



Durée : 1 an en stage conventionné

Rythme de stage : 2 jours au CFA, 2 jours en entreprise et 1 jour dans l'établissement de rattachement. Se clôture par 1 mois de stage à temps plein chez l'employeur.

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Débouchés professionnels

Cette formation débouche sur une Attestation de compétences reconnue par l'Education Nationale.

Elle conduit soit à la poursuite d'études par le biais d'un CAP dans le domaine étudié, si le niveau scolaire le permet, soit par l'entrée dans la vie active.



Dynamisme

A SAVOIR :

la formation est entièrement gratuite !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

MENTION COMPLÉMENTAIRE SOMMELLERIE

1 an



Professionalisme



Évolution

Une mention professionnalisante pour favoriser
l'entrée rapide dans la vie active.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

L'apprenti participe à la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Il participe à l'achat, à la réception et à la vérification des livraisons. Il prépare le service en mettant en place la cave du jour. Par ailleurs, il participe à la promotion des ventes et au service. Il sait marier les mets et les vins, ce qui lui permet de conseiller les clients avant de prendre les commandes.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir une bonne présentation et le sens du contact, être ponctuel et sérieux, avoir la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Être titulaire, à minima, d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant.
- **Avoir 18 ans à la signature du contrat.** Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Ateliers mise en situation
- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Gestion Appliquée



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mention complémentaire :
- Employé Barman

Externes

- ✓ Brevet Professionnel
Sommelier



Débouchés professionnels

Le diplômé débute comme commis sommelier dans un hôtel, un restaurant ou une cave à vin.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

1 an



Professionalisme



Évolution

Une mention professionnalisante pour favoriser
l'entrée rapide dans la vie active.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /
2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17^{ème}

Objectifs de la formation :

L'apprenti est qualifié en gestion de bar et en accueil de la clientèle. Ses activités consistent à :

- gérer les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs
- entretenir et nettoyer le bar
- préparer et servir les boissons et les cocktails classiques ou de sa création.
- gérer les ventes (encaisser les consommations, arrêter les comptes, établir le relevé des ventes)
- conseiller les clients.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir une bonne présentation et le sens du contact, être ponctuel et sérieux, avoir la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Être titulaire, à minima, d'un CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant.
- **Avoir 18 ans à la signature du contrat.** Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Ateliers mise en situation
- ✓ Travaux Pratiques
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Anglais Professionnel
- ✓ Gestion Appliquée



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mention complémentaire :
- Sommellerie



Débouchés professionnels

La Mention Complémentaire Employé Barman conduit directement à la vie active. L'apprenti(e) débute comme commis de bar, puis après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

MENTION COMPLÉMENTAIRE TRAITEUR

1 an



Professionalisme



Évolution

Une mention professionnalisante pour favoriser
l'entrée rapide dans la vie active.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /

2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17ème

Objectifs de la formation :

L'apprenti(e) traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin mais également à l'événementiel, à la livraison à domicile.

En fabrication, il cuisine les produits, réalise des assemblages. Il prépare les appareils, les fonds et les sauces, confectionne des pâtisseries salées ou sucrées. Il décore les plats puis les conditionne pour le stockage avant la vente. Il doit être à même d'organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, d'appliquer les règles d'hygiène et de gérer les stocks.

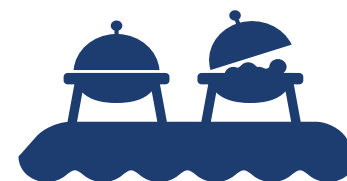
Pré-requis et conditions d'admission

- Aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Etre titulaire, à minima, d'un diplôme de niveau 3 (CAP/BEP) HR*.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques Cuisine
- ✓ Travaux Pratiques Pâtisserie
- ✓ Travaux Pratiques Hébergement
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Gestion Appliquée
- ✓ Sciences Appliquées



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mention complémentaire :
 - Cuisinier en Dessert de Restaurant
- ✓ CAP Spécialisation Pâtisserie



Débouchés professionnels

La Mention Complémentaire Traiteur conduit directement à la vie active en qualité de traiteur (en magasin), chez un traiteur organisateur de réceptions ou dans un restaurant.

HR* : Hôtellerie Restauration

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERT DE RESTAURANT

1 an



Professionalisme



Évolution

Une mention professionnalisante pour favoriser
l'entrée rapide dans la vie active.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA /

2 semaines en entreprise

Lieu : Médéric - Paris 17^{ème}

Objectifs de la formation :

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise l'intégralité des desserts à la carte du restaurant. Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées), et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériaux utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Pré-requis et conditions d'admission

- Aimer travailler en équipe, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Être titulaire, à minima, d'un CAP Pâtissier (avec dérogation) ou Cuisine.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Travaux Pratiques Cuisine
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Sciences Appliquées
- ✓ Gestion Appliquée
- ✓ Arts Appliqués
- ✓ Dossier Professionnel



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ Mention complémentaire :
- Traiteur
- ✓ CAP Spécialisation Pâtisserie



Débouchés professionnels

La Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant conduit directement à la vie active en qualité de cuisinier en desserts de restaurant.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CAP POISSONNIER ÉCAILLER

2 ans



Professionalisme



Évolution



Expertise

Le plaisir d'apprendre un enseignement mêlant théorie et pratique.

Durée : 2 ans (ou 1 an pour les candidats éligibles :

reconversion professionnelle, PTP, ...)

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /

15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

Objectifs de la formation :

Sur un point de vente, assurer l'ensemble des activités spécifiques au métier de poissonnier (Vente et conseil, réception, stockage, transformation, préparation culinaire). Le titulaire du CAP Poissonnier Écailler maîtrise la réglementation et les pratiques d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Admission sur tests de positionnement.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Filetage & Ecaillage
- ✓ Cuisine & Conseil culinaire
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Vente & Commercialisation
- ✓ Sciences Appliquées



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Mathématiques
- ✓ Français
- ✓ Histoire Géographie
- ✓ Education Physique et Sportive
- ✓ Soutien Méthodologique

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ BAC PRO Poissonnier Écailler
Traiteur en 2 ans
- ✓ BAC PRO Cuisine en 2 ans
- ✓ CAP Cuisine ou Mareyage ou
Pâtisserie ou Crémier - fromager
ou Primeur en 1 an
- ✓ Mention Complémentaire :
- Traiteur

Externes

- ✓ BAC PRO Commerce
en 2 ans
- ✓ BP Arts de la Cuisine
en 2 ans



Débouchés professionnels

Le CAP Poissonnier Écailler conduit à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) débute comme commis poissonnier ou employé de marée puis après quelques années d'expérience, l'employé peut créer ou reprendre une poissonnerie ou occuper un poste à responsabilité.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CAP POISSONNIER ÉCAILLER

1 an



Professionalisme



Évolution



Expertise

Le plaisir d'apprendre un enseignement mêlant théorie et pratique.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /

15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

Objectifs de la formation :

Sur un point de vente, assurer l'ensemble des activités spécifiques au métier de poissonnier (Vente et conseil, réception, stockage, transformation, préparation culinaire). Le titulaire du CAP Poissonnier Écailler maîtrise la réglementation et les pratiques d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Être titulaire d'un CAP ou avoir une première expérience professionnelle.
- Admission sur tests de positionnement.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Filetage & Ecaillage
- ✓ Cuisine & Conseil culinaire
- ✓ Technologie Professionnelle
- ✓ Vente & Commercialisation
- ✓ Sciences Appliquées



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL : **OPTIONNEL**

- ✓ Français - Mathématiques - Histoire Géographie

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ BAC PRO Poissonnier Écailler Traiteur en 2 ans
- ✓ BAC PRO Cuisine en 2 ans
- ✓ CAP Cuisine ou Mareyage ou Pâtisserie ou Crémier - Fromager ou Primeur en 1 an
- ✓ Mention Complémentaire : - Traiteur

Externes

- ✓ BAC PRO Commerce en 2 ans
- ✓ BP Arts de la Cuisine en 2 ans



Débouchés professionnels

Le CAP Poissonnier Écailler conduit à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) débute comme commis poissonnier ou employé de marée puis après quelques années d'expérience, l'employé peut créer ou reprendre une poissonnerie ou occuper un poste à responsabilité.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

BAC PRO POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

2 ans



Évolution



Expertise

Formation valorisante permettant une insertion rapide dans le marché du travail.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /

15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

Objectifs de la formation :

Maîtriser l'ensemble des techniques et des activités du métier de poissonnier : de l'achat des matières premières à la commercialisation, de la fabrication de produits traiteur à la gestion d'un point de vente.

Le titulaire du BAC PRO Poissonnier Écailler Traiteur peut occuper des fonctions de maîtrise au sein d'une entreprise ou d'une unité de production.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Avoir un CAP Poissonnier Écailler.
- Admission sur tests de positionnement.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Culture métier & Préparation traiteur
- ✓ Gestion & Comptabilité
- ✓ Management de l'entreprise
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ Sciences Appliquées

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Mathématiques
- ✓ Français
- ✓ Anglais
- ✓ Education Physique et Sportive
- ✓ Arts appliqués



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ BTS Management Hôtellerie Restauration Option Cuisine en 2 ans
- ✓ BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client en 2 ans

Externes

- ✓ BTS Management des Unités Commerciales



Débouchés professionnels

Le BAC PRO Poissonnier Écailler Traiteur conduit directement à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) peut devenir :

- responsable de point de vente, de rayon ou d'unité de production
- responsable technique ou commercial chez un grossiste
- chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

En contrôle continu

CAP CRÉMIER FROMAGER

1 an



Professionnalisme



Innovation

Formation innovante mise en oeuvre par des professionnels qualifiés.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /

15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

Objectifs de la formation :

Maîtriser l'ensemble des techniques et des activités du métier de crémier fromager : de l'approvisionnement des matières premières à la commercialisation, de l'élaboration de recettes à la constitution de plateaux et la gestion d'un point de vente.

Le titulaire du CAP Crémier Fromager peut occuper des fonctions de maîtrise au sein d'une entreprise ou d'une unité de production.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Admission sur tests de positionnement.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Approvisionnement & Commercialisation
- ✓ Gestion & Organisation
- ✓ Prestation Fromagère en restaurant
- ✓ Prévention Santé Environnement
- ✓ Sciences Appliquées

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Mathématiques
- ✓ Français
- ✓ LV Anglais
- ✓ Education Physique et Sportive
- ✓ Histoire Géographie



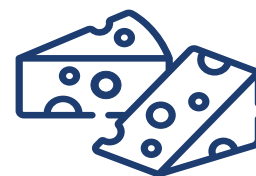
Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ BAC PRO Cuisine en 2 ans
- ✓ CAP Cuisine ou Mareyage ou Pâtisserie ou Primeur en 1 an
- ✓ Mentions Complémentaires :
 - Traiteur
 - Sommellerie

Externes

- ✓ BAC PRO Commerce en 2 ans
- ✓ BP Arts de la Cuisine en 2 ans



Débouchés professionnels

Le CAP Crémier Fromager conduit directement à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) débute comme commis crémier fromager puis, après quelques années d'expérience, l'employé peut créer ou reprendre une crèmerie fromagerie ou occuper un poste à responsabilité.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CAP PRIMEUR

1 an



Professionnalisme



Innovation

Formation innovante mise en oeuvre par des professionnels qualifiés.

Durée : 1 an

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /

15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

Objectifs de la formation :

Sur un point de vente, assurer l'ensemble des activités spécifiques au métier de primeur (vente et conseil, réception, stockage, transformation, préparation de corbeilles).

Le titulaire du CAP Primeur maîtrise la réglementation et les pratiques d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Admission sur tests de positionnement.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Vente & Commercialisation
- ✓ Coupe & Conditionnement
- ✓ Elaborations fruitières & légumières
- ✓ Technologie professionnelle
- ✓ Sciences Appliquées



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Mathématiques
- ✓ Français
- ✓ LV Anglais
- ✓ Education Physique et Sportive
- ✓ Histoire Géographie

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ BAC PRO Cuisine en 2 ans
- ✓ CAP Cuisine ou Mareyage ou Pâtisserie ou Crémier - Fromager en 1 an
- ✓ Mention Complémentaire :
- Traiteur

Externes

- ✓ BAC PRO Commerce en 2 ans
- ✓ BP Arts de la Cuisine en 2 ans



Débouchés professionnels

Le CAP Primeur conduit directement à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) débute comme commis primeur puis, après quelques années d'expérience, l'employé peut créer ou reprendre un point de vente ou occuper un poste à responsabilité.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

CQP VENTE DE PRODUITS MARÉE

4
mois



Expertise



Accélérée

Formation diplômante, accélérée et
professionnalisante.

Durée : 4 mois

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /
15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

Contrat de professionnalisation ou stagiaire de la
formation professionnelle

Objectifs de la formation :

Le vendeur de produits marée a pour mission de commercialiser tous les produits du secteur marée. Il met en place son étal ou son rayon et le maintient en état marchand. Il écoute et conseille sa clientèle sur le choix des produits et la façon de les cuisiner. Il renseigne sur les produits traiteur. Il assure la vente et le chiffre d'affaires de son entreprise. Le vendeur en produits marée met également en oeuvre un processus de transformation et de préparation des produits de la mer, dans le respect des règles d'hygiène et de la législation en vigueur.

Pré-requis et conditions d'admission

- Avoir une motivation pour la vente et pour les produits de la mer.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Admission sur entretien de motivation et tests de positionnement.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Filetage & Écaillage
- ✓ Cuisine & Conseil culinaire
- ✓ Vente & Commercialisation
- ✓ Connaissances scientifiques de l'environnement professionnel
- ✓ Gestion

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Culture générale
- ✓ Soutien méthodologique



Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ CAP Poissonnier Écailler en 1 an



Débouchés professionnels

Le CQP Vente de Produits Marée conduit à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) peut débiter en qualité de vendeur en Grand Magasin Spécialisé (rayon marée/poissonnerie).

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

CQP ÉCAILLER

4
mois



Expertise



Accélérée

Formation diplômante, accélérée et
professionnalisante.

Durée : 4 mois

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /
15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

Contrat de professionnalisation ou stagiaire de la
formation professionnelle

Objectifs de la formation :

L'écailler a pour mission d'écouter, conseiller sa clientèle sur le choix des coquillages et des assemblages en vue de composer des assiettes ou des plateaux de fruits de mer, mais aussi de les transformer (nettoyage, ouverture) et de les commercialiser dans le respect des règles d'hygiène et de la législation de l'écaillage.

Pré-requis et conditions d'admission

- Être motivé(e) et investi(e), avoir le sens de la propreté, une bonne résistance physique et la capacité à s'adapter aux contraintes horaires.
- Avoir 16 ans (ou 15 ans au 31 décembre et avoir effectué la 3ème en totalité).
- Admission sur tests de positionnement.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Filetage & Écaillage
- ✓ Cuisine & Conseil culinaire
- ✓ Vente & Commercialisation
- ✓ Connaissances scientifiques de l'environnement professionnel
- ✓ Gestion



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Français
- ✓ Culture générale
- ✓ Soutien méthodologique

Poursuites d'études

Internes au CFA

- ✓ CAP Poissonnier Écailler en 1 an
- ✓ CAP Mareyage en 1 an



Débouchés professionnels

Le CQP Écailler conduit directement à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) peut travailler dans une poissonnerie traditionnelle (marché, boutique), dans une brasserie, un café, hôtel ou restaurant.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

BTS NÉGOCIATION ET DIGITALISATION DE LA RELATION CLIENT (NDRC)

2 ans



Expertise



Digital



Professionalisme

Un enseignement qui évolue dans l'ère du digital et
avec des professionnels de qualité.

Durée : 2 ans

Rythme d'alternance : 15 jours au CFA /
15 jours en entreprise

Lieu : Médéric - Rungis 94

En contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Objectifs de la formation :

Le titulaire du BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client gère l'intégralité de la relation commerciale, de la prospection à la fidélisation clients. Il assure la progression des ventes et participe à l'élaboration de la stratégie de l'entreprise.

Le spécialiste des produits frais maîtrise les formes de distribution spécifiques aux produits agroalimentaires. Il gère un portefeuille de clients commerçants, restaurateurs, entreprises de transformation. Il connaît les filières d'approvisionnement.

Pré-requis et conditions d'admission

- Aimer travailler en équipe, avoir le contact facile, une bonne connaissance des outils numériques, avoir une sensibilité artistique et le sens de la propreté.
- Etre titulaire d'un baccalauréat professionnel, technologique ou général.
- Admission sur dossier et entretien de motivation.

Programme de la formation

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- ✓ Economie - Droit
- ✓ Management des entreprises
- ✓ Communication digitale
- ✓ Management et gestion commerciale
- ✓ Conduite et présentation de projet



ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- ✓ Culture générale et expression
- ✓ Langue vivante : anglais - espagnol

Poursuites d'études

Externes

- ✓ Licence professionnelle L3
- ✓ Écoles Supérieures de Commerce



Débouchés professionnels

Le BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client conduit directement à la vie active comme à la poursuite d'études. L'apprenti(e) peut débiter en qualité de vendeur(euse), commercial(e), télévendeur(euse), chargé(e) d'assistance, animateur(trice) assistant(e), chef de secteur, e-marchandiseur, etc.

A SAVOIR :

la formation est gratuite mais il faut prévoir les frais pour la tenue vestimentaire et le matériel !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com

Épreuves
ponctuelles

Modalités d'inscription



Pour vous inscrire, c'est simple !

1. Aller sur le site internet **www.cfamederic.com**
2. Remplir le formulaire d'inscription en cliquant sur l'onglet «École», puis «Inscription»
3. Envoyer les documents requis par email à l'adresse suivante :



e.bensahla@cfamederic.com



4. Vous serez rapidement contacté par le CFA pour convenir d'un rendez-vous pour un **entretien de motivation** et éventuellement un test de positionnement.

Une réponse positive ou négative vous sera donnée directement après l'entretien. Il faut compter un délai de 10 jours entre l'envoi du dossier et la réponse finale.



Documents requis :

- Votre CV avec photo (ne pas oublier d'y faire figurer votre éventuelle expérience dans la restauration)
- Votre lettre de motivation
- Photocopies des bulletins scolaires de l'année en cours obtenus
- Bulletins scolaires de l'année précédente ou derniers bulletins scolaires en votre possession en cas de déscolarisation
- Photocopie recto/verso de la pièce d'identité ou passeport valide
- 2 photos d'identité récentes (pas de photocopie - Format passeport)
- Ancien contrat d'apprentissage (si vous avez été préalablement apprenti)
- Pour les candidats de nationalité étrangère - hors Europe : Photocopie du Titre de séjour avec autorisation de travail (Attention, un visa étudiant ne permet pas de s'inscrire en apprentissage)
- Si vous êtes en situation de handicap, veuillez joindre tout document attestant de cette situation



ATTENTION, UN DOSSIER INCOMPLET NE SERA PAS PRIS EN COMPTE !

01 42 12 62 12 / www.cfamederic.com



SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX
SOCIAUX :



cfamederic



officiel.cfa.mederic



cfamederic

www.cfamederic.com

01 42 12 62 12
20 Rue Médéric, 75017 PARIS