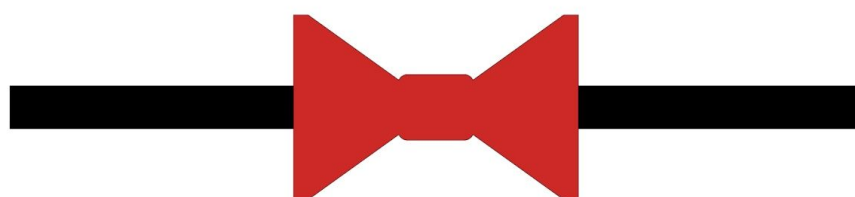


ECOFIH

école hôtelière



GRAND PARIS

Catalogue de Formation

Sommaire

DPC	Page
Certificat d'Aptitude Professionnel	
CAP Cuisine	3
CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant	4
CAP Pâtisserie	5
Baccalauréat Professionnel	
BAC Pro Cuisine	6
BAC Pro Commercialisation et Service en Restauration	7
Brevet Technicien Supérieur	
BTS Hôtellerie restauration	8

Pour toute demande, merci d'écrire à accueil@ecofih.com ou de téléphoner au 01 48 46 77 11

Pour toutes les formations il est possible de valider un ou plusieurs bloc de compétence. Veuillez nous contacter pour plus d'information.

Pour les personnes en situation de handicap merci d'écrire aux coordonnées identifiées ci-dessus.

Prérequis : Niveau 3 ème ou jeune de 15 ans ayant satisfait à l'obligation scolaire.
Modalités : Résultat scolaire et entretien.
Délai d'accès : En septembre
Durée : 2 ans
Rythmes : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

Objectifs : **Le CAP Cuisine, c' est un diplôme de niveau 3 visant à former des cuisiniers.**

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 (bons de commandes, stockage des marchandises, calcul des coûts). Il maîtrise les connaissances de base en cuisine (confection des plats, dressage) et peut concevoir un menu.
Il entretient son poste de travail, est attentif aux règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'à la sécurité.

Méthodes et modalités d'évaluation :

- Production culinaire (épreuve pratique)
- Technologie professionnelle (épreuve écrite)
- Connaissance de l'entreprise (épreuve écrite)
- Sciences appliquées (épreuve écrit)
- Prévention Santé Environnement (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-Géographie (dossier et oral)
- Mathématiques et Sciences physiques (écrit)
- Anglais (oral)
- Education Physique et Sportive (pratique)
- Chef d'oeuvre (oral)

Taux de réussite : 92% en 2020

Taux de satisfaction : -

Taux d'insertion dans l'emploi : -

Débouché et Évolution :

Le cuisinier peut évoluer vers des postes de commis de cuisine, chef de partie, chef de cuisine. Il peut évoluer en restauration traditionnelle ou collective, mais également en traiteurs.

Il peut également partir à l'étranger, la cuisine française étant reconnue dans le monde entier.

Après une solide expérience, il pourra créer sa propre entreprise.

Vers le métier : Commis de cuisine

Vers le diplômes : Bac Professionnel Cuisine

Tarifs	Frais de scolarité	Frais d'inscription	Frais de restauration*
Formation Initiale	3 900 euros	390 euros	1 200 euros
Formation en alternance	/	/	800 euros

*Le statut demi-pensionnaire est obligatoire au sein de notre établissement.

- Prérequis** : Niveau 3 ème ou jeune de 15 ans ayant satisfait à l'obligation scolaire.
Modalités : Résultat scolaire et entretien.
Délai d'accès : En septembre
Durée : 2 ans
Rythmes : Initial ou alternance 15j/15j (contrat de professionnalisation dès 16 ans).

Objectifs: Le CAP HCR est un diplôme de niveau 3 en 2 ans.

Le titulaire du CAP HCR assure la remise en état des chambres, des lieux d'hébergement et des parties communes de l'établissement. Il participe à la gestion du linge et peut être amené à en effectuer l'entretien. Il prend en charge le petit déjeuner à l'étage et/ou en salle. Il contribue à l'accueil et au bien être d'une clientèle française et étrangère.

Méthodes et modalités d'évaluation :

- Organisation des prestations en HCR (épreuve écrite)
- Accueil, commercialisation et services en HCR (épreuve pratique et oral)
- Connaissance de l'entreprise (épreuve écrite)
- Sciences appliquées (épreuve écrit)
- Prévention Santé Environnement (épreuve écrite)
- Français (écrit)
- Mathématiques et science physique (écrit)
- Anglais (orale et écrit)
- Histoire-Géographie (dossier et oral)
- Education Physique et Sportive (pratique)
- Chef d'oeuvre (oral)

Taux de réussite : 100% en 2020

Taux de satisfaction : -

Taux d'insertion dans l'emploi : -

Débouché et Évolution :

Le secteur hôtelier constitue un employeur important pour les femmes de chambre et valets de chambre.

Après quelques années d'expérience, en fonction de l'ambition et des opportunités, une femme de chambre/un valet de chambre pourra devenir employé(e) d'étage ou chef d'équipe, gouvernante.

Vers le métier : Femme de chambre ou Valet de chambre, Equipier(e), Employé(e) d'étage, Aide hôteliers, Lingèr(e).

Vers le diplômes : Mention Complémentaire Accueil Réception (1 an), Brevet Professionnel Gouvernante (2 ans).

Tarifs	Frais de scolarité	Frais d'inscription	Frais de restauration*
Formation Initiale	3 900 euros	390 euros	1 200 euros
Formation en alternance	/	/	800 euros

*Le statut demi-pensionnaire est obligatoire au sein de notre établissement.

Prérequis : Niveau 3 ème ou jeune de 15 ans ayant satisfait à l'obligation scolaire.

Modalités : Résultat scolaire et entretien.

Délai d'accès : En septembre.

Durée : 2 ans (33 heures hebdomadaire , 924 heures annuel).

Rythmes : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage dès 16 ans).

Objectifs : **Le CAP pâtisserie est un diplôme de niveau 3 visant à former des pâtissiers.**

Le titulaire du CAP Pâtisserie fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité de travail.
Le CAP Pâtisserie se prépare en 2 ans par la voie scolaire ou en alternance.

Méthodes et modalités d'évaluation :

- Pratique professionnelle (épreuve pratique, écrit et oral)
- gestion (écrit)
- Art appliquées (écrit)
- Technologie professionnelle (épreuve écrit)
- Sciences appliquées PSE (oral et écrit)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-Géographie (épreuve dossier et oral)
- Mathématiques et Sciences physiques (écrit)
- Anglais (oral)
- Education Physique et Sportive (pratique)
- Chef d'oeuvre (oral)

Taux de réussite : 100% en 2020

Taux de satisfaction : -

Taux d'insertion dans l'emploi : -

Débouché et Évolution :

Lorsque vous passez un CAP Pâtissier, de nombreux choix s'offrent à vous d'un point de vue professionnel. En fonction de ses motivations, le pâtissier peut se spécialiser dans une famille de produits (chocolaterie, confiserie, recettes du terroir...) ou devenir traiteur en réalisant des commandes spécifiques pour des cocktails et des buffets.

Vers le métier : Pâtissier(e).

Vers les diplômes : Bac pro boulanger-pâtissier, BTM pâtissier confiseur glacier traiteur.

Tarifs	Frais de scolarité	Frais d'inscription	Frais de restauration*
Formation Initiale	3 900 euros	390 euros	1 200 euros
Formation en alternance	/	/	800 euros

*Le statut demi-pensionnaire est obligatoire au sein de notre établissement.

Prérequis : Après la 3ème ou un CAP Cuisine (se prépare en 2 ans).
Modalités : Résultat scolaire et entretien.
Délai d'accès : En septembre
Durée : 3 ans
Rythmes : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

Objectifs : **Le BAC Professionnel Cuisine est un diplôme de niveau 4 en 3 ans.**

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le titulaire du Bac 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.

Méthodes et modalités d'évaluation :

- Production culinaire (épreuve pratique)
- Technologie professionnelle (épreuve pratique)
- Gestion/Mercatique (écrit)
- Art appliqués (écrit)
- Prévention Santé Environnement (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-Géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques (écrit)
- Anglais/Espagnol (oral)
- Education Physique et Sportive (pratique)
- Chef d'oeuvre (oral)

Taux de réussite : 100% en 2020
Taux d'insertion dans l'emploi : -

Taux de satisfaction : -

Débouché et Évolution :

Le cuisinier peut évoluer vers des postes de commis de cuisine, second, chef de cuisine. Il peut évoluer en restauration traditionnelle ou collective, mais également chez des traiteurs. Il peut également partir à l'étranger, la cuisine française étant reconnue dans le monde entier.

Après une solide expérience, il pourra créer sa propre entreprise.

Vers le métier : Cuisinier, Chef de Partie, Restaurateur, Gérant de restauration collective, Traiteur

Vers le diplômes : BTS Hôtellerie Restauration

Tarifs	Frais de scolarité	Frais d'inscription	Frais de restauration*
Formation Initiale	3 900 euros	390 euros	1 200 euros
Formation en alternance	/	/	800 euros

*Le statut demi-pensionnaire est obligatoire au sein de notre établissement.

Prérequis : Après la 3ème ou un CAP Cuisine (se prépare en 2 ans).
Modalités : Résultat scolaire et entretien.
Délai d'accès : En septembre
Durée : 3 ans
Rythmes : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage dès 16 ans)

Objectifs : **Le BAC Professionnel CSR Commercialisation et Services en Restauration est un diplôme de niveau 4 en 3 ans.**

Le titulaire de ce Bac Pro CSR est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquet...), organise le service des plats et des boissons. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution, a sous sa responsabilité un commis.

Méthodes et modalités d'évaluation :

- Art appliquées (épreuve écrite)
- épreuve professionnel (épreuve pratique)
- Technologie restaurant (pratique)
- Gestion/Mercatique (écrit)
- Sciences appliqués (écrit)
- Prévention Santé Environnement (épreuve écrite)
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-Géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques (écrit)
- Anglais/Espagnol (oral)
- Education Physique et Sportive (pratique)
- Chef d'oeuvre (oral)

Taux de réussite : 92% en 2020
Taux d'insertion dans l'emploi : -

Taux de satisfaction : -

Débouché et Évolution :

Avant d'entamer une carrière de maître d'hôtel, il faut la plupart du temps faire ses preuves à la fonction de chef de rang. Il peut ensuite envisager de monter en gamme. Il peut exercer son métier dans des restaurant plus renommés. Il peut également ambitionner de devenir directeur de restaurant ou d'ouvrir son propre établissement.

Vers le métier : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint Directeur en Restauration Collective.

Vers le diplômes : Mention Complémentaire Accueil/Réception, BTS Hôtellerie Restauration

Tarifs	Frais de scolarité	Frais d'inscription	Frais de restauration*
Formation Initiale	3 900 euros	390 euros	1 200 euros
Formation en alternance	/	/	800 euros

*Le statut demi-pensionnaire est obligatoire au sein de notre établissement.

Prérequis : Être titulaire d'un Bac Pro CSR, Bac Pro Cuisine, Bac général ou techno suivi d'une mise à niveau de 1 an.

Modalités : Résultat scolaire et entretien.

Délai d'accès : En septembre

Durée : 2 ans

Rythmes : Initial ou alternance 15j/15j (contrat de professionnalisation).

Objectifs : **Le BTS Hôtellerie Restauration est un diplôme de niveau 5 en 2 ans.**

Le titulaire de ce BTS assume la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle.

Une formation de deux ans, en Trois options :

La 1ère année est commune aux trois options.

En deuxième année :

- L'option A approfondi la gestion financière, les techniques hôtelières, l'accueil et la réservation.
- L'option B développe la diététique, l'hygiène et la sécurité, la nutrition, la production et la distribution des denrées, la réalisation d'un menu complet.
- L'option C concerne le management d'unité d'hébergement.

Méthodes et modalités d'évaluation :

- Management pilotage et entrepreneuriat en hôtellerie restauration (projet d'entrepreneuriat, management de la production) (épreuve écrite et oral)
- Mercatique des services en hôtellerie restauration (pratique et oral)
- Conception et production de service en hôtellerie restauration dans l'option choisie (écrit et oral)
- Culture générale et expression (épreuve écrite)
- Anglais/Espagnol (oral)

Taux de réussite : 100% en 2020

Taux de satisfaction : -

Taux d'insertion dans l'emploi : 80% en 2020

Débouché et Évolution :

Ce BTS vous mènera vers la gestion et management global d'un hôtel, restaurant ou autre lieu dans le domaine du tourisme, des loisirs et des spectacles.

Vers le métier : Chef de partie, Gouvernante, Gérant, Réceptionniste, Chef de Cuisine, Responsable du personnel, Chef de Réception, Directeur d'hébergement.

Vers le diplômes : Licence Professionnelle, Master.

Tarifs	Frais de scolarité	Frais d'inscription	Frais de restauration*
Formation Initiale	4 900 euros	390 euros	1 200 euros
Formation en alternance	/	/	800 euros

*Le statut demi-pensionnaire est obligatoire au sein de notre établissement.