

# ECOFIH

École hôtelière

**PARIS**



**GRAND**

## Catalogue de Formation

# SOMMAIRE

	Page
<b>Certificat d'Aptitude Professionnel</b>	
CAP cuisine	3
CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant	4
CAP Pâtisserie	5
<b>Baccalauréat Professionnel</b>	
BAC Pro Cuisine	6
BAC Pro Commercialisation et Service en Restauration	7
<b>Brevet Technicien Supérieur</b>	
BTS Hôtellerie restauration	8
<b>Mention Complémentaire Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées</b>	9
<b>Nos tarifs</b>	10

Pour toute demande, merci d'écrire à [accueil@ecofih.com](mailto:accueil@ecofih.com) ou de téléphoner au 01.48.46.77.11

Pour toutes informations il est possible de valider un ou plusieurs blocs de compétence.

Veuillez nous contacter pour plus d'informations.

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

# CAP CUISINE

Prérequis : Niveau 3ème

Modalités : Résultat scolaire et entretien

Délai d'accès : En septembre

Durée : 2 ans

Rythme : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

---

**Objectifs : La CAP Cuisine, 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)
- Sciences appliquées (Hygiène alimentaire, HACCP)
- Prévention Santé Environnement
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques et Sciences physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive (pratique)
- Chef d'œuvre
- Gestion

---

**Débouché et évolution**

Le cuisinier peut évoluer vers des postes de commis de cuisine, chef de partie. 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.

**Suite de parcours** : Bac Professionnel Cuisine , CAP pâtisserie

# CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Prérequis : Niveau 3ème

Modalités : Résultat scolaire et entretien

Délai d'accès : En septembre

Durée : 2 ans

Rythme : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

---

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

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et Services en Hôtel-Café Restaurant » occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant). Sous l'autorité hiérarchique : il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère , il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité , maîtrise les techniques des arts de la table et du service, il contribue à la commercialisation des prestations , il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur , sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement , il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise

---

### **Méthodes et modalités d'évaluation :**

- Travaux pratique hébergement et service
- Technologie Professionnelle
- Gestion
- Français (épreuve écrite)
- Histoire-Géographie (épreuve écrite)
- Mathématiques et Sciences physiques (écrit)
- Anglais (orale et écrit)
- Éducation Physique et Sportive (pratique)
- PSE
- Chef d'œuvre
- Sciences Appliquées

---

### **Débouché et évolution**

Le titulaire du CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant » est amené à exercer un emploi dans les secteurs ci-dessous : La restauration - café-brasserie - hôtellerie

Le CAP conduit directement à la vie active, cependant il est possible d'envisager une poursuite d'étude afin de se spécialiser ou de se perfectionner. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

**Suite de parcours** : BAC Pro CSR, MC barman

**Vers le métier** : Commis de salle

# CAP PÂTISSERIE

Prérequis : Niveau 3ème

Modalités : Résultat scolaire et entretien

Délai d'accès : En septembre

Durée : 2 ans

Rythme : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

---

**Objectifs : La 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 en respectant les règles de l'hygiène, de stockage, de traçabilité, de santé et de sécurité de travail

---

### **Méthodes et modalités d'évaluation :**

- Pratique professionnelle (épreuve pratique)
- Gestion
- Art appliqués
- Technologie professionnelle
- PSE
- Science appliquées
- Français
- Histoire-Géographie
- Mathématiques et Sciences physiques
- Anglais
- Éducation Physique et Sportive (pratique)
- Chef d'œuvre

---

### **Débouché et évolution**

Lorsque vous passez en 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).

**Suite de parcours :** MC pâtisserie...

# **BAC PROFESSIONNEL CUISINE**

Prérequis : Après la 3ème ou un CAP Cuisine

Modalités : Résultats scolaires et entretien

Délai d'accès : En septembre

Durée : 2 ou 3 ans

Rythme : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

---

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

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, sous sa responsabilité un commis.

---

## **Méthodes et modalités d'évaluation :**

- Pratique professionnelle
  - Chef d'œuvre
  - Technologie restaurant
  - Sciences appliquées
  - Gestion appliquées et Mercatique
  - Art appliqués
  - Prévention Santé Environnement
  - Français
  - Histoire-Géographie
  - Mathématiques
  - Anglais / Espagnol / Italien
  - Education Physique et sportive
- 

## **Débouché et évolution**

Le titulaire du Bac Pro cuisine débute comme 1 er commis de cuisine ou chef de partie dans les restaurants. Il peut évoluer en restauration traditionnelle ou collective, mais également chez des traiteurs avec une bonne maîtrise des langues étrangères. 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.

**Suite de parcours :** Management Hôtellerie restauration

# **BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION**

Prérequis : Après la 3ème ou un CAP HCR (commercialisation et service en hôtel-café)

Modalités : Résultat scolaire et entretien

Délai d'accès : En septembre

Durée : 2 ou 3 ans

Rythme : Initial ou alternance 15j/15j (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

---

**Objectifs : Le BAC Professionnel Commercialisation et Service en restauration est un diplôme de niveau 4.**

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 dans 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, sous sa responsabilité un commis

---

## **Méthodes et modalités d'évaluation**

- Technologie restaurant
  - Chef d'œuvre
  - Pratique professionnelle
  - Sciences appliquées
  - Gestion appliquée et Mercatique
  - Arts appliqués
  - Prévention Santé Environnement
  - Français
  - Histoire-Géographie
  - Mathématiques
  - Anglais / Espagnol / Italien
  - Éducation Physique et Sportive
- 

## **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 restaurants plus renommés. Il peut également ambitionner de devenir directeur de restaurant ou d'ouvrir son propre établissement. La maîtrise des langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

**Vers le diplôme** : BTS Management en Hôtellerie – Restauration

# **BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE**

## **RESTAURATION**

Prérequis : Être titulaire d'un BAC Pro CSR, BAC Pro Cuisine, BAC Général ou Technologique suivie d'une mise à niveau de 1 an.

Modalités : Résultats scolaires et entretien

Délai d'accès : En septembre

Durée : 2 ou 3 ans

Rythme : Initial ou alternance 15j/15j (apprentissage ou contrat de professionnalisation)

---

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

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 2 ans, en trois options :

La 1<sup>ère</sup> année est commune aux trois options :

En 2<sup>ème</sup> année :

- L'option A- Unité de restauration  
Approfondi la gestion financière, les techniques hôtelières, l'accueil et la réservation
- L'option B – Unité de production culinaire  
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 – Unité de l'hébergement  
Concerne le management d'unité d'hébergement

---

### **Méthodes et modalités d'évaluation :**

- Culture générale et expression
- Langues vivante : Anglais / Espagnol
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière
- Conduite du projet entrepreneuriat
- Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services
- Conception et production de service en hôtellerie restauration dans l'option choisie
- Sciences en hôtellerie restauration
- Sommellerie et techniques du bar
- Sciences et technologies des services en restauration selon l'option

---

### **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. Il est capable d'organiser, diriger, contrôler, manager et former une équipe de travail.

**Suite de parcours :** Licence, Master, Chef de partie, Gouvernante, Gérant, Réceptionniste, Chef de Cuisine, Responsable du personnel, Chef de Réception, Directeur d'hébergement, sommelier, maître d'hôtel



# MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, CHOCOLATERIE, GLACERIE, CONFISERIES SPÉCIALISÉES

Prérequis : CAP Pâtisserie

Modalités : Résultat scolaire et entretien

Délai d'accès : En septembre

Durée : 1 an

Rythme : Initial ou alternance 1 semaine école/ 3 semaine d'entreprise (contrat apprentissage ou de professionnalisation dès 16 ans)

---

**Objectifs :** La mention complémentaire est un diplôme national qui vise à donner à son titulaire une qualification spécialisée

La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.

---

### **Méthodes et modalités d'évaluation :**

- Pratique professionnelle pâtisserie (épreuve pratique)
- Gestion
- Art appliquées
- Technologie pâtisserie
- Sciences appliquées
- PSE

---

### **Débouché et évolution**

Ce diplôme renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

## NOS TARIFS

	TARIFS ANNUELS		
	Frais de scolarité	Frais de restauration	Frais de dossier
Formation initiale	3 900 euros	1 200 euros	100 euros
Formation en alternance	/	800 euros	100 euros