

## PROFIL POUR CE DIPLOME :

**Public visé :** Formation accessible à toute personne âgée de moins de 30 ans (Sans restriction d'âge dans le cas où le candidat est officiellement reconnu travailleur handicapé ou sportif de haut niveau, ou s'il envisage de créer ou reprendre une entreprise supposant l'obtention du diplôme).

**Prérequis :** La maîtrise des savoirs de base (lire, écrire et compter) est nécessaire (niveau au moins équivalent au niveau 3bis). **Etre titulaire d'un baccalauréat**

## Modalités et délais d'accès :

**Modalités :** entretien individuel et examen du dossier d'inscription. Inscription sur le site PARCOURSUP. Pré-inscription obligatoire sur le site : <https://cfaJeanbosco-hdf.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

**Délais :** accès possible dès validation du baccalauréat. Signature du contrat d'apprentissage possible dès le mois de juillet précédent le début du cycle de formation, et jusqu'au mois de novembre suivant le début du cycle de formation. Délai maximum : 10 jours ouvrés.

## OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

1ère année commune aux trois options, elle permet d'acquérir les compétences de base dans les 3 spécialités. L'apprenti choisit en cours de 1ère année, l'option qu'il veut suivre. La 2ème année est consacrée à la spécialisation dans une des trois options : A (Management d'unité de restauration) ou B (Management d'unité de production culinaire) ou C (Management d'unité d'hébergement).

Le titulaire de ce BTS assume la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. Organisateur et gestionnaire, et il a le sens du contact. Compétences transversales aux 3 options : les métiers du management en hôtellerie et en restauration nécessitent la connaissance de l'environnement économique, juridique et organisationnel spécifique aux entreprises du secteur. Il en est de même des compétences opérationnelles en management d'équipe ou d'unité dans un contexte de servuction.

S'appuyant sur sa maîtrise des techniques de restaurant et de service des boissons, techniques de production culinaires, techniques de l'hébergement) ; il ou elle apporte aux clients: expertise et conseil à tout moment de leur parcours, ce qui nécessite une bonne maîtrise de la communication en français et en langues étrangères. Au-delà de la maîtrise des techniques de management et des techniques de son champ de compétences, le ou la technicien(ne) supérieur(e) doit posséder une culture en hôtellerie et en restauration suffisamment large pour être en mesure de s'adapter aux spécificités de son entreprise.

## PERSPECTIVES POST-FORMATION :

Ce BTS est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

La poursuite d'études est possible pour compléter votre parcours (pas de passerelles). Exemples de formations possibles (liste non exhaustive) :

- Bachelor / Licence / Licence Professionnelle Management des Organisations en Hôtellerie Restauration
- Mastères et MBA, DEES.

Les débouchés sur le marché du travail : responsable du service d'étage, hôtesse d'accueil, réceptionniste, concierge, chef d'équipe, directeur de restaurant, responsable du personnel, cuisinier, chef de cuisine, second de cuisine, gestionnaires des stocks et des équipements,...

Pour plus d'informations : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

Rythme de l'alternance : 2,5 jours par semaine à l'UFA sur environ 37 semaines, par an

**Moyens et méthodes pédagogiques :** Cours collectifs en théorie et en pratique, supports informatiques, ateliers expérimentaux, intervenants extérieurs

**Modalités d'évaluation :** Contrôles/évaluations à l'écrit et à l'oral (suivant référentiel).

**Validation :** Délivrance d'un diplôme de niveau 5 par le Ministère de l'Education Nationale. Voir lien RNCP en entête. Le centre de formation inscrit le candidat aux épreuves certificatives. Ces épreuves ponctuelles théoriques et pratiques ont lieu à la fin de la session. Lieu de passage des examens : UFA Jeanne d'Arc et autres centres. Possibilité de valider un ou des blocs de compétences.

**Nombre de participants :** 13 apprentis

**Durée de la formation :** Formation sur 2 années (1350 heures). Début de la formation en septembre de l'année n, fin des cours en juin année n+2.

**Tarifs de la formation :**

Prix de vente : 11 093 € par an

Selon le décret n° 2023-858 du 6 septembre 2023 « fixant les niveaux de prise en charge des contrats d'apprentissage » Le tarif de la formation est aligné sur le montant de la prise en charge de l'opérateur de compétences concerné. Il peut varier selon la convention collective dont dépend l'employeur de l'apprenti, et selon les besoins particuliers de celui-ci (complément de prise en charge pour les apprentis en situation de handicap). Zéro reste à charge pour l'entreprise du secteur privé. Tarif de la formation = montant de la prise en charge OPCO. Employeurs du secteur public, voir décret.

**Article L6211-1 « la formation est gratuite pour l'apprenti et pour son représentant légal. »**

Les employeurs du secteur public répondent à l'article L.6227-6 du code du travail : « Les personnes morales mentionnées à l'article L.6227-1 prennent en charge les coûts de la formation de leurs apprentis dans les centres de formation d'apprentis qui les accueillent (...) », à l'exception du secteur public territorial qui bénéficie du décret n° 2020-786 du 26 juin 2020 relatif aux modalités de mise en œuvre de la contribution du Centre national de la fonction publique territoriale au financement des frais de formation des apprentis employés par les collectivités territoriales et les établissements publics en relevant.

**Accessibilité handicap :** Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite, réglementation ERP. Les prestations peuvent être adaptées en fonction des profils des candidats. Référente handicap du CFA Jean Bosco : Maud LACASSAIGNE à handicap@cfajeanbosco.fr

**COORDONNEES DU LIEU DE FORMATION :** Institution Jeanne d'Arc - Unité de Formation par Apprentissage (U.F.A.) 157 rue de l'Hôtel de Ville - 59620 AULNOYE AYMERIES - 0327 536 271, mail : contact.arepcfa@jda59.fr

**TAUX DE LA DERNIERE SESSION DE FORMATION (basés sur la session 2023-2025) :**

Taux d'obtention des diplômes : option A 100% en 2025 option A 33% (1 reçu sur 3 en 2024) - 2023 : option A : 100%, option B : 22%

Taux d'interruption en cours de formation : 0% - Taux de poursuite d'études : 67%

Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : 33% dont 33 % dans le métier visé

**Valeur ajoutée**

Les points forts de l'U.F.A. : accompagnements personnalisés des apprentis, point écoute, projet de l'établissement, passerelles possibles entre les formations de l'U.F.A. et les formations du Lycée Professionnel et technologique dans l'établissement, notoriété de l'établissement, plateaux techniques, internat, cantine.