



F O R M A T I O N S

Formations en Apprentissage

Formations en Apprentissage

Inscription en ligne
www.cfa-corot.com

www.cfa-corot.com

BTS *Hôtellerie restauration* Option B

Le titulaire du BTS Hôtellerie - restauration peut occuper un poste évolutif d'encadrement dans les services opérationnels ou fonctionnels. Il peut aussi créer sa propre entreprise.

Diplôme de niveau III attestant l'acquisition d'une qualification supérieure dans les métiers de l'hôtellerie.

Débouchés

- Métiers de l'hôtellerie : Adjoint de direction,
- Métiers de la restauration / traiteur : Directeur de restauration, Manager,
- Métiers de la restauration hors foyer (organisme sociaux, collectivités) : Directeur de productions.

Objectifs

- Savoir étudier les besoins du marché, adapter son offre,
- Savoir définir une stratégie commerciale,
- Etre capable d'organiser, de concevoir, et de produire (cuisine, restaurant),
- Etre capable d'assumer la gestion de l'entreprise,
- Parfaire les connaissances en économie, droit, expression française et langue.

Déroulement de la formation

- Formation en alternance entreprise d'accueil agréée et Centre de formation,
- Calendrier de présence au Centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

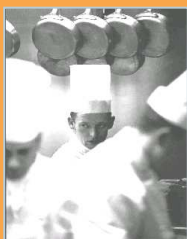
Services du Centre de formation

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

Admission

- Etre titulaire du baccalauréat, d'un diplôme de niveau IV ou avoir accompli la scolarité du second cycle du second degré,
- Etre âgé(e) de 16 à 25 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat en alternance signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité et les trois derniers bulletins scolaires, une lettre manuscrite de motivation et un curriculum vitae dactylographié.

Tourisme et art de vivre



Catalogue formations

⇒ Formations en alternance

CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle)

Boucher, Boulanger, Cuisine, Employé de commerce multi-spécialités, Employé de vente spécialisé, Fleuriste, Pâtissier, Restaurant, Service en café brasserie.

BEP (Brevet d'Etudes Professionnelles)

Métiers de l'hôtellerie et la restauration.

BP (Brevet Professionnel)

Boucher, Cuisinier, Restaurant.

Bac Pro (Baccalauréat Professionnel)

Commerce, Services accueil assistance conseil.

BTS (Brevet de Technicien Supérieur)

Management des unités commerciales, Négociation et relation client, Hôtellerie restauration.

⇒ Autres types de formations

Formation aux particuliers via Période de professionnalisation, contrat de professionnalisation et Droit individuel à la formation

Coordonnées

COROT Formations

Parc Massilia
33 Boulevard Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. : 04 91 21 57 00

Fax. : 04 91 21 57 01

Mail : info@cfa-corot.com

Site : www.cfa-corot.com



Ces formations bénéficient du soutien du Conseil Régional Provence Alpes Côte d'Azur



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2 : Sortie station "Bougainville"
Bus ligne n° 30 : Arrêt "Aygaldes Corot"

Retrouvez nous sur
www.cfa-corot.com