

ÉCOLE HÔTELIÈRE





SOMMAIRE

Edito	p1
Votre formation en hôtellerie restauration	p2
C.A.P. Cuisine ou Restaurant	p3
BAC Professionnel Restauration	p3
BTN Hôtellerie	p4
B.T.S. Hôtellerie Restauration	p4
La formation en alternance	p5
La pratique professionnelle	p6
A propos de l'école	p7
Informations pratiques	p9

C'est afin de transmettre ma vocation qui est celle d'un métier de passion et d'un savoir-faire que j'ai fondé, il y a bientôt 30 ans, une Ecole Hôtelière.

Elle forme et elle intègre dans ce beau secteur de la Restauration et de l'Hôtellerie des étudiants qui seront les représentants de l'art culinaire et de l'art de la table de demain.

Pour suivre cette formation et se lancer dans la Restauration et l'Hôtellerie, il faut l'aimer. Il n'y a de place que pour ceux qui sont motivés.

La richesse d'un enseignement professionnel tient en grande partie dans son ouverture et sa capacité à intégrer les évolutions constantes du monde du travail.

J'entends continuer avec mon équipe et mes professeurs à mettre toute mon énergie pour que nous demeurions exemplaires, tant sur le plan de la formation que nous dispensons, que sur nos exigences en savoir-être, si importantes dans notre domaine.

L'esprit familial de l'établissement, apprécié des parents, apporte une complémentarité dans l'épanouissement des élèves et dans leur réussite aux examens. Examens qui seront la base de leurs compétences et de leur crédibilité auprès des professionnels. Ils leur assureront de magnifiques carrières à qui saura faire preuve d'imagination, de réalisme, de sérieux et d'ambition.

Claude FOLLET, Président Fondateur

Formations

Quelque soit votre niveau d'études, de la cinquième à la terminale, vous pouvez vous orienter vers une formation hôtelière, synonyme de débouchés professionnels.

ECOFIH assure la préparation de 4 diplômes d'Etat en hôtellerie restauration :

- C.A.P. Cuisine ou Restaurant
- B.T.N. Hôtellerie
- BAC professionnel Restauration
- B.T.S. Hôtellerie

La préparation de ces diplômes est assurée par la voie de la formation traditionnelle (temps complet à l'école) ou par la voie de la formation en alternance (15 jours à l'école et 15 jours en entreprise).

Le financement de la formation traditionnelle est assuré par les parents et calculé en fonction de leurs revenus. Les formations en alternance sont des formations professionnelles rémunérées, exonérées de frais de scolarité.

FORMATION INITIALE Temps plein	FORMATION en ALTERNANCE	
Mise à niveau B.T.S.	B.T.S. Hôtellerie Restauration	NIVEAU III
BAC Technologique Hôtellerie		NIVEAU IV
BAC professionnel Restauration	BAC professionnel Restauration	
C.A.P. Cuisine	C.A.P. Cuisine	NIVEAU V
C.A.P. Restaurant	C.A.P. Restaurant	

Les formations dispensées par ECOFIH

► **C.A.P. Cuisine ou Restaurant**

Le C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnel) se prépare en deux ans dès la classe de cinquième.

La formation comprend un enseignement général et un enseignement professionnel en techniques de cuisine ou techniques de service en salle de restaurant.

La finalité de la formation est avant tout professionnelle .L'objectif est de former aux métiers de commis de cuisine ou de commis de restaurant avec possibilité de poursuivre ses études professionnelles en accédant au baccalauréat professionnel en 3 ans.

► **BAC professionnel Restauration**

Le bac professionnel se prépare en deux ans après un B.E.P. Hôtellerie Restauration ou en 3 ans à l'issue de la classe de troisième .

Les élèves reçoivent une formation pratique aussi bien en cuisine qu'en restauration. Ils feront leur choix en classe de terminale.

Le bac professionnel vise à former des spécialistes de la production culinaire et de sa commercialisation.

Ce diplôme a été créé pour permettre un accès direct à la vie professionnelle. L'objectif est de mettre sur le marché des professionnels hautement qualifiés. Ce diplôme permet de devenir 1er commis, chef de partie, adjoint de chef de cuisine, chef de rang, maître d'hôtel.

Il est possible de poursuivre les études en préparant le B.T.S. Hôtellerie Restauration.

► **B.T.N. Hôtellerie**

Le B.T.N. (Baccalauréat Technologique Normalisé Hôtelier) se prépare en trois ans à l'issue de la classe de troisième, en 2 ans après un BEP Hôtellerie Restauration.

Le baccalauréat technologique assure à la fois une formation générale solide, un bon niveau en gestion hôtelière et une formation professionnelle de qualité. Il fournit les bases d'une promotion vers des postes de responsabilité : chef de partie, chef de cuisine, chef de rang, maître d'hôtel,...

Un nombre important d'élèves poursuivent leurs études en B.T.S. après l'obtention du B.T.N. Hôtellerie.

► **B.T.S. Hôtellerie Restauration**

Le B.T.S. (Brevet de Technicien Supérieur) se prépare en deux ans après un B.T.N. Hôtellerie. Les élèves titulaires d'un baccalauréat général ou d'un bac professionnel restauration suivent au préalable une année de MISE A NIVEAU préparatoire à ce BTS.

Il s'agit d'une formation générale et professionnelle avec l'enseignement de matières comme le droit, la gestion, la mercatique, la gestion des relations humaines, deux langues vivantes, ... et des enseignements professionnels (génie culinaire, hébergement/réception, informatique appliquée à la gestion hôtelière, ...). En deuxième année, l'étudiant choisit une spécialisation soit en marketing et gestion hôtelière, soit en art culinaire, art de la table et du service

L'objectif de la formation est de former des professionnels compétents pouvant occuper un poste d'encadrement À la fois hommes de terrain capables de maîtriser les services en matière d'hébergement et de restauration et gestionnaires d'unités de service.

La formation par alternance

Vos études en alternance ?

Il s'agit d'un partenariat entre l'entreprise qui assure la formation pratique du jeune et l'école qui dispense l'enseignement théorique et technologique. La formation est sanctionnée par un diplôme d'Etat : CAP, BEP, BAC professionnel ou BTS selon le cursus choisi.

Le jeune en alternance passe par période de deux semaines de l'école à l'entreprise. Le programme de la formation étant identique en formation traditionnelle et en alternance, ce choix représente un pari ambitieux.

Le contrat de professionnalisation

Le jeune bénéficie d'un contrat de travail avec l'entreprise qui l'accueille. Dans l'entreprise, un tuteur accueille, aide et guide le bénéficiaire pendant toute la durée du contrat de professionnalisation et assure le lien avec l'établissement de formation. La rémunération associée au contrat est comprise entre 55 et 70% du SMIC en fonction de l'âge du bénéficiaire.



L'alternance, un atout majeur !

L'alternance entreprise / école permet de bien connaître le rythme de vie de l'entreprise et de s'intégrer immédiatement dans le monde du travail. Cet atout est très recherché par les professionnels.

Un défi important !

Le jeune en alternance doit fournir une masse de travail identique à celle d'un jeune en formation traditionnelle. Il doit par ailleurs être performant dans l'entreprise qui l'accueille. C'est pourquoi avant de s'engager il faut être sûr de pouvoir assumer ses responsabilités en entreprise en plus du travail nécessaire pour les études.

Ce type de formation est très apprécié par les employeurs. Elle débouche d'ailleurs souvent sur l'embauche définitive du jeune à l'issue du contrat.

Le contrat d'apprentissage

Le jeune bénéficie d'un contrat d'apprentissage qui est conclu pour une durée variant de 1 à 3 ans. Fondé sur un partenariat entre l'apprenti, l'entreprise et le CFA, l'apprentissage comporte un minimum de 400 heures de formation théorique et générale par an et du temps de travail en entreprise. L'apprenti est placé sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage. Il perçoit un salaire fonction de son âge: 25 - 53% du SMIC pour les 16-17 ans, 41- 65% pour les 18-20 ans, 53 - 78% pour les plus de 21 ans.

La pratique professionnelle

Pour assurer l'enseignement pratique, l'école dispose d'un restaurant d'application, une cuisine d'application, des salles de réception, un self service et une cafétéria. Le self service, la cafétéria et le restaurant sont ouverts au public. Ils permettent ainsi aux élèves de se confronter aux exigences de leur métier, qu'il s'agisse d'accueillir la clientèle, de cuisiner, de servir en salle ou de conseiller mets et vins. En outre, tout au long de la formation, les élèves participent à des manifestations organisées à l'extérieur de l'école.

Des stages en entreprises viennent compléter l'enseignement dispensé à l'école. Ils assurent le lien entre l'école et la réalité du monde professionnel. Chaque élève, quelque soit le cursus choisi, doit au cours de sa scolarité faire un ou plusieurs stages en entreprises. Pour ceux qui choisissent la voie de l'alternance, les périodes en entreprises représentent la moitié du temps de formation. La direction de l'école prend en charge le placement des élèves en entreprise.



Banquet organisé par l'école pour les "Amis du Beaujolais"



Le restaurant d'application, ouvert au public toute l'année. (fermeture en août)

A propos de l'école

► L'équipe

Etablissement technique privé, géré sous forme associative, l'école hôtelière forme chaque année une centaine d'élèves du C.A.P. Au B.T.S. en Hôtellerie Restauration.

Fondée depuis près de 30 ans et dirigée par Monsieur FOLLET, l'établissement est géré par une structure de 10 personnes : personnel administratif et technique (secrétariat, scolarité, responsable pédagogique, comptabilité, responsable self-service, économat) :

Les enseignements sont dispensés par une équipe composée de :

- 12 professeurs d'enseignement général : français, anglais, droit, économie, gestion, mathématiques,...
- 4 professeurs d'enseignement technique : professeur de salle, professeur de cuisine,...
- 2 intervenants professionnels extérieurs qui encadrent les enseignements techniques.

Tous partagent la même vision de leur rôle: transmettre à leurs élèves la passion du métier.

" C'est un savoir être autant qu'un savoir faire que nous dispensons au sein de l'école. L'acquisition des techniques va de paire avec les aptitudes comportementales et les valeurs humaines."

► Services

▣ Secrétariat

Le secrétariat, ouvert de 8 heures à 16 heures 30, vous offre un service de soutien technique et administratif. Vous pouvez y recueillir des informations pratiques sur les programmes de formation, les procédures d'inscription et les demandes de prêts. Un responsable pédagogique vous guidera et vous orientera dans votre choix.

A propos de l'école

□ Hébergement

Une des préoccupations majeures des étudiants venant de zones géographiques éloignées est de trouver un logement à proximité de leur lieu d'études. C'est pourquoi, l'école hôtelière propose des studios tout équipés dans sa résidence des étudiants.



□ Autres services

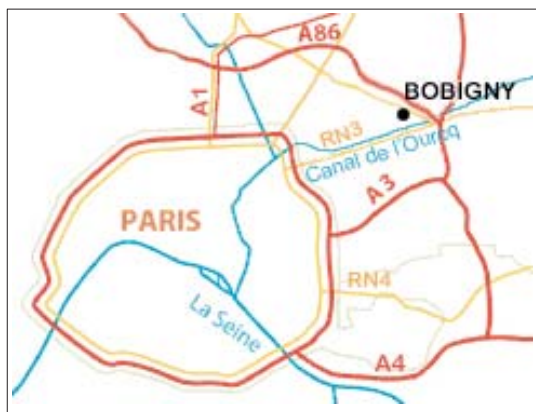
Une cafétéria et un self-service sont à la disposition des élèves. En cours d'élaboration, une bibliothèque et une salle multimédia.

Des aires de stationnement sont disponibles à l'intérieur de l'école.



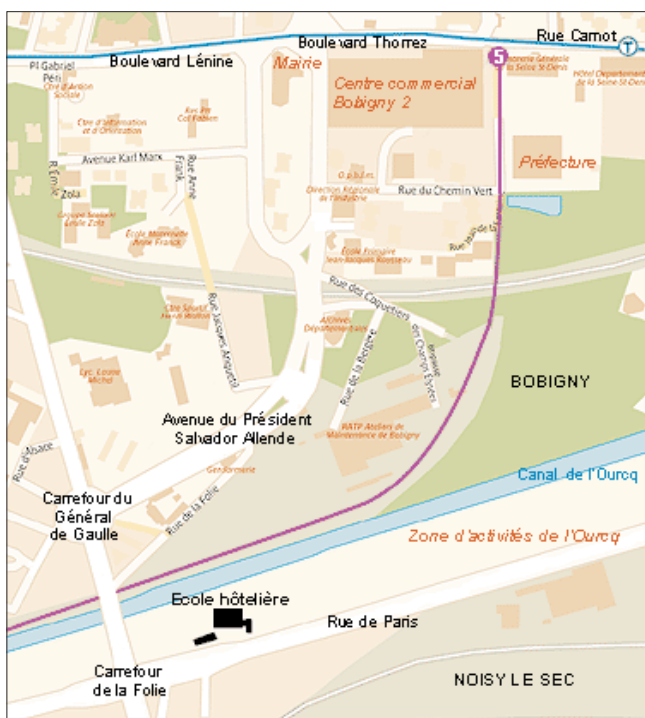
Informations pratiques

► Situation



Situé à 10 kilomètres à l'Est de Paris, l'école hôtelière de Bobigny est facilement accessible par les transports en commun (métro, tramway) et par le réseau routier (RN3, A86, A1, A3). L'école est située dans une zone d'activité commerciale et industrielle à proximité du canal de l'Ourcq.

► Accès à l'école



- ⇒ **Métro 5 : Bobigny Pablo Picasso**
arrêt Eglise de Pantin.
- Bus 147 : avenue Ronsard, arrêt La Folie.
- ⇒ **RER E : Chelles Gournay**
arrêt Noisy le Sec.
- Tramway T1 : Saint Denis, arrêt Pont de Bondy.
- Bus 147 : Eglise de Pantin, arrêt La Folie Jean Jaurès.
- ⇒ **Tramway T1 : Saint Denis Noisy le Sec**
arrêt Bobigny Pablo Picasso.
- Bus 322 : Mairie de Montreuil ou Bus 301 Val de Fontenay, arrêt La Folie.

ECOFIH - 79, rue de Paris - Rn3 - 93000 BOBIGNY

1.. 2.. 3.. 4.. RAISONS DE FAIRE CONFIANCE À ECOFIH

1.. ECOFIH C'EST LA SECURITE

avec plus de 25 années
d'expérience.

2.. ECOFIH C'EST UN SAVOIR-FAIRE DE PROFESSIONNELS

avec des professeurs de
qualité et des intervenants
professionnels de haut
niveau.

3.. ECOFIH C'EST UN SAVOIR-ÊTRE AUTANT QU'UN SAVOIR-FAIRE

l'acquisition de techniques
va de pair avec les
a p t i t u d e s
comportementales et les
valeurs humaines.

4.. ECOFIH C'EST UN VERITABLE TREMLIN VERS L'EMPLOI

les liens constants
qu'entretient l'école avec
les entreprises les plus
performantes du secteur
se traduisent par
l' i n t é g r a t i o n
professionnelle de la
majorité des élèves dès
l'obtention de leur diplôme.



79, rue de Paris
93000 BOBIGNY
Tél. 01 48 46 77 11
fax. 01 48 45 24 63

www.ecole-hoteliere.com
www.ecolehoteliere.fr
www.ecofih.com

✉ contact@ecofih.com

