

Carte des formations

Formation	CAP Cuisine et CS HCR Niveau III	CS Cuisinier en Desserts de Restaurant Niveau III	CS Sommellerie Niveau IV	BP Sommelier Niveau IV	BAC Pro Cuisine et BAC PRO CSR Niveau IV	CS Accueil-Réception Niveau IV	BTS MHR 1ère année commune	BTS MHR 2e année A - B - C Niveau V
Durée du cycle	24 mois	12 mois	12 mois	24 mois	24 mois	12 mois	12 mois	12 mois
Rythme d'alternance	1 semaine sur 3, soit 13 alternances	2 jours /semaine, soit 30 alternances	2 jours /semaine, soit 30 alternances	1 semaine sur 3, soit 13 alternances	1 semaine sur 2, soit 21 alternances	20 semaines de présence à l'UFA	2,5 jours/semaine soit 36 alternances	2,5 jours/semaine, soit 28 alternances
Enseignements généraux	192 heures/an			72 heures/an	400 heures/an	198 heures/an	144 heures	126 heures
Enseignements professionnels	228 heures/an	420 heures	420 heures	348 heures/an	310 heures/an	506 heures/an		308 heures
Economie et gestion hôtelière							324 heures	196 heures
Enseignement d'HR							288 heures	
Total Enseignement	420 heures	420 heures	420 heures	420 heures	710 heures	704 heures	756 heures	630 heures