

# Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

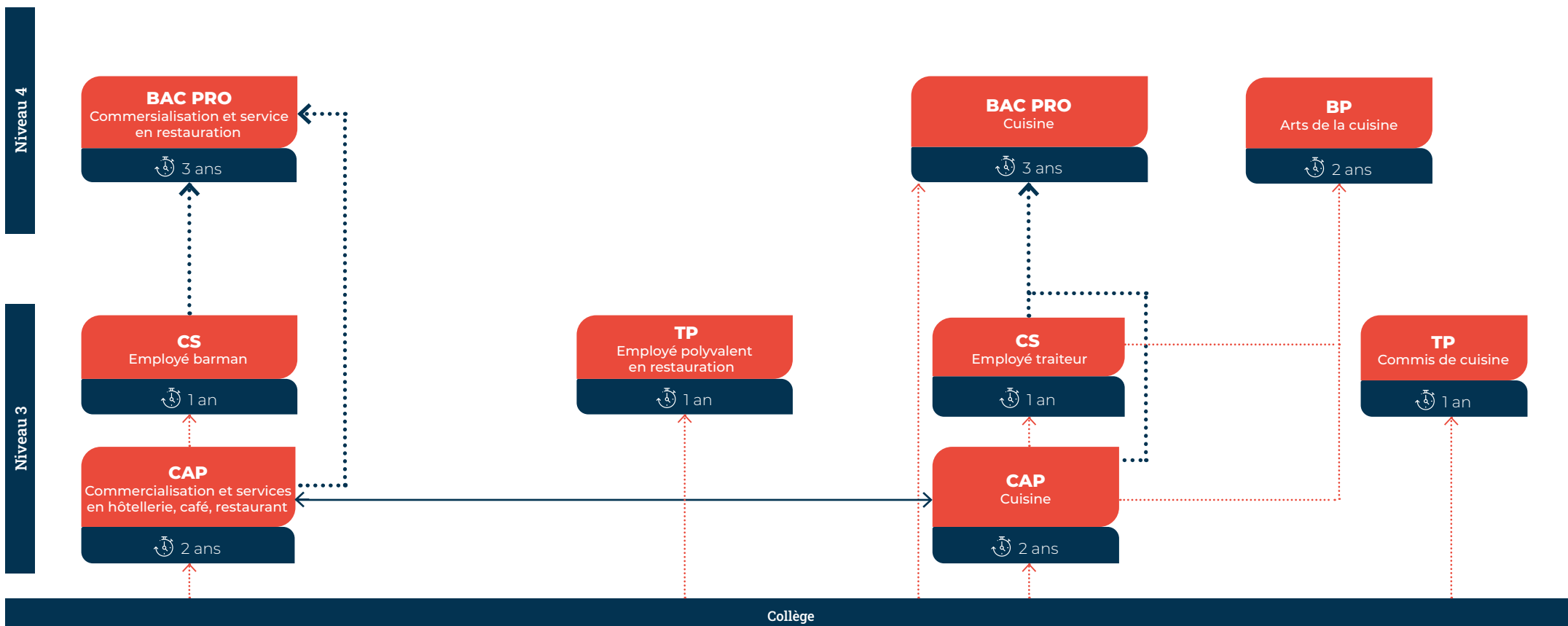


La filière cuisine-hôtellerie-restauration du CFA de la CMA Île-de-France, forme aux métiers de la cuisine, de l'hôtellerie et du service en salle. Les professionnels s'activent pour cuisiner des plats, accueillir et servir les clients et veiller à leur confort. L'ennui n'a pas sa place dans ces métiers de passion et de nombreuses possibilités se présenteront à vous en France comme à l'étranger. La créativité s'exprime du produit à l'assiette pour faire vivre une expérience inoubliable aux clients.



## Service en restauration

## Cuisine



Diplôme ou Titre

Durée

→ Accès direct

.... Passerelle (durée de la formation réduite)

→ Equivalence (durée de la formation réduite par bénéfice d'épreuve)

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

CS : Certificat de spécialisation

BAC PRO : Baccalauréat Professionnel

BP : Brevet Professionnel

TP : Titre professionnel