

Passerelle universitaire

Hôtellerie Restauration Tourisme



Informations générales

Discipline	-	Hôtellerie Restauration Tourisme
Durée	-	3 mois
Rentrée	-	Mardi 27 mars 2018 – 14h30
Lieu de formation	-	Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines (78)
Centres de formation de rattachement	-	CFA Trajectoire - Saint-Quentin-en-Yvelines Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines

Formation en alternance, gratuite et non rémunérée

> Description et objectifs

La passerelle universitaire est une formation accélérée avec une alternance de cours et de stages :

- **4 semaines de cours** au lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines
- **7 semaines de stage en entreprise** : hôtel, restaurant, agence de voyage, office de tourisme...

Elle s'adresse aux personnes titulaires du BAC qui souhaitent se réorienter et se former aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

A l'issue de la passerelle, si l'expérience est concluante, l'étudiant peut espérer intégrer l'une des formations suivantes :

- **Mention Complémentaire Accueil Réception par apprentissage**
- **Mise à Niveau Hôtellerie Restauration par voie scolaire**
- **CAP Mise à Niveau (Cuisine ou Restaurant) par apprentissage**
- **CAP Pâtisserie en un an par apprentissage**
- **BTS Tourisme par voie scolaire ou par apprentissage**

> Contenu de la formation

- Matières professionnelles : hébergement, restaurant, cuisine, tourisme : **16h/semaine**
- Communication, langues vivantes (anglais, espagnol ou allemand), géographie : **9h/semaine**
- Economie, droit, gestion et recherche de stage : **6h30/semaine**

> Perspectives professionnelles

Cette formation passerelle est un tremplin vers les métiers du management dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme. S'il le souhaite, après un BTS Tourisme ou un BTS Hôtellerie Restauration, l'étudiant a la possibilité de poursuivre ses études en Licence Professionnelle « Management du Tourisme et de l'Hôtellerie Internationale ».

> Conditions d'admission

- Etre titulaire d'un baccalauréat général, technologique ou professionnel.
- 2 langues étrangères obligatoires : Anglais + Espagnol ou Allemand.
- Pour les TP de Cuisine/Restaurant : prévoir l'achat d'une blouse blanche, d'un pantalon de cuisine, de chaussures de sécurité et de toques (environ 100 €).
- L'étudiant peut garder son statut ou choisir celui de « stagiaire de la formation professionnelle non rémunéré ».
- Pour les personnes de nationalité étrangère, être titulaire d'un titre de séjour « autorisant à travailler à titre accessoire ».

> Inscription et sélection

La sélection pour le dispositif de Passerelle Universitaire se fait sur dossier et entretien.

Date limite d'envoi de la candidature : **vendredi 14 mars 2018**. **Attention** : les dossiers sont traités au fur et à mesure de leur réception. Nous vous invitons donc à postuler dès que possible.

Formulaire d'inscription téléchargeable sur le site du lycée hôtelier de Guyancourt et sur le site : www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr

Journée Portes Ouvertes au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Guyancourt (Saint-Quentin-en-Yvelines) : Samedi 10 février 2018 de 9h30 à 16h.

L'inscription sur APB est obligatoire (sous réserve d'information complémentaire sur la procédure d'admission Post Bac). L'étudiant doit veiller à faire ses vœux d'affectation pour la rentrée de septembre 2018. Pour plus de renseignement, consulter le site internet suivant : <http://www.admission-postbac.fr/>

> Planning de l'alternance

Périodes de formation au C.F.A. :

du mardi 27 mars au vendredi 13 avril 2018 et du lundi 7 mai au vendredi 18 mai 2018

Périodes de formation en entreprise – sur les périodes de formation en entreprise, vous pouvez être amené(e) à travailler les weekends et jours fériés :

du lundi 16 avril au dimanche 6 mai 2018 et du lundi 21 mai au dimanche 17 juin 2018

Jury d'Evaluation à l'issue de la formation : 21-22 juin 2018

Contactez-nous au CFA Trajectoire

Tel : 01.30.96.12.35

Mail : passerelle.universitaire@gmail.com

