

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

Après une 1ère formation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, il est possible de suivre une **spécialisation dans un domaine bien précis du secteur afin de compléter sa formation**. Cette spécialisation **n'est pas nécessaire** pour exercer le métier en question mais peut faciliter l'insertion professionnelle et l'évolution du futur salarié dans son emploi.

Les 2 types de spécialisations les plus fréquentes sont la **Mention complémentaire (MC)** et la **Formation complémentaire d'initiative locale (FCIL)**. Il en existe un certain nombre dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, clairement identifiées au niveau national pour les MC et dépendantes du contexte local pour les FCIL.

LES MENTIONS COMPLÉMENTAIRES

Les MC sont conçues dans un objectif **d'insertion professionnelle**. Ce sont des diplômes nationaux qui visent à donner une qualification spécialisée dans le secteur.

Les MC peuvent être préparées par la voie scolaire, par la voie de l'apprentissage et par la voie de la formation professionnelle continue (destinée à des adultes déjà engagés dans la vie professionnelle).

Les MC se caractérisent par une forte alternance entre la formation en établissement (400h minimum sur un an) et la formation en milieu professionnel (12 à 18 semaines).

L'examen comporte uniquement **des unités professionnelles** et selon le statut des candidats et le type d'établissement, le mode d'évaluation peut être organisé sous forme d'épreuves ponctuelles ou par contrôle en cours de formation.

Il existe des MC de niveau 3 (niveau CAP) et des MC de niveau 4 (niveau baccalauréat) : le choix de la MC à suivre sera **dépendant du projet professionnel** et il n'est pas rare que des bacheliers optent pour une MC de niveau 3, à partir du moment où la spécialisation recherchée est possible dans ce cadre.

Les MC sont accessibles avec un diplôme de niveau 3 du **secteur de l'hôtellerie-restauration** pour les MC de niveau 3 et avec un diplôme de niveau 4 du **secteur de l'hôtellerie-restauration, voire d'autres secteurs voisins**, pour les MC de niveau 4.

Elles sont généralement suivies pendant 1 an.

Certaines MC de niveau 4 sont présentes sur le site www.parcoursup.fr mais toutes ne sont pas systématiquement accessibles par cette procédure.

Voici la liste **exhaustive** des MC disponibles dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

- **Mentions complémentaires de niveau 3**

- ✓ MC Art de la cuisine allégée
- ✓ MC Cuisinier en desserts de restaurant
- ✓ MC Employé barman
- ✓ MC Employé traiteur
- ✓ MC Sommellerie

- **Mentions complémentaires de niveau 4**

- ✓ MC Accueil-réception
- ✓ MC Organisateur de réceptions

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES D'INITIATIVE LOCALE

Les FCIL ont pour objectif de faciliter l'insertion professionnelle après l'obtention d'un diplôme de niveau 3 ou 4 (CAP ou baccalauréat) : **spécialisations dans un domaine précis** ou **acquisition d'une double compétence**. Ces formations sont donc des mesures d'insertion directes dans l'emploi, dans une spécialité économique **locale ou régionale** ayant des exigences ou une évolution particulières. Ces formations **ne sont pas des diplômes** en tant que tels : la validation des compétences est effectuée par les enseignants et les professionnels afin de remettre à la fin de la formation une **attestation de compétences**.

Les FCIL peuvent être préparées par la voie scolaire, par la voie de l'apprentissage et par la voie de la formation professionnelle continue (destinée à des adultes déjà engagés dans la vie professionnelle).

Les périodes de formation en entreprise ne peuvent excéder 66% du temps de formation : la moitié du temps est généralement retenue par les responsables de l'organisation de la formation.

Il existe des FCIL de niveau 3 (niveau CAP) et des FCIL de niveau 4 (niveau baccalauréat), voire d'un niveau plus élevé : le choix de la FCIL à suivre sera dépendant du projet professionnel.

Dans la grande majorité des cas, les FCIL sont accessibles **aux jeunes issus de la voie professionnelle et titulaires d'un diplôme professionnel du niveau 3 (CAP) ou 4 (baccalauréat)**.

Elles sont généralement suivies entre 6 mois et 1 an.

Certaines FCIL sont présentes sur le site www.parcoursup.fr mais toutes ne sont pas systématiquement accessibles par cette procédure.

Voici quelques exemples de FCIL proposées dans le secteur de l'hôtellerie-restauration (liste non exhaustive).

- **Via Parcoursup en 2020 (éventuellement d'autres à venir en 2021)**

- ✓ FCIL Assistant gouvernant (TOULOUSE)
- ✓ FCIL Barista (LIMOGES)
- ✓ FCIL Chef de rang (TOULOUSE)
- ✓ FCIL Chef de rang à la française - Relais & Châteaux (SOUILLAC)
- ✓ FCIL Commerce international des vins, spiritueux et oenotourisme (DIJON)
- ✓ **FCIL Concierge d'hôtel (clés d'or) (TOULOUSE)**
- ✓ FCIL Crémier-fromager : territoire, art culinaire et vins de champagne (REIMS)
- ✓ FCIL École européenne du goût et art de la table (CHÂTEAU-CHINON)
- ✓ FCIL Sommellerie (LE PUY-EN-VELAY)

- **Via d'autres voies**

- ✓ FCIL Accueil et service de la clientèle anglophone
- ✓ FCIL Accueil réception d'hôtel
- ✓ FCIL Assistant gouvernant des secteurs hôteliers
- ✓ FCIL Caviste-sommelier-barman
- ✓ FCIL Chef de rang 3 et 4 étoiles Accor-Flo
- ✓ FCIL Cuisine allégée
- ✓ FCIL Cuisine de la mer
- ✓ FCIL Cuisinier en desserts de restaurant
- ✓ FCIL Mobilité internationale dans l'hôtellerie-restauration
- ✓ FCIL Organisateur de réceptions
- ✓ FCIL Organisateur de manifestations événementielles dans le secteur de la restauration
- ✓ FCIL Pâtisserie

Etc...