



VOUS ÊTES UN-E FUTUR-E ALTERNANT-E

VOS AVANTAGES

En choisissant l'alternance, vous accédez à un diplôme, l'expérience et le savoir-faire en plus !

- Diplôme reconnu
- Expérience professionnelle
- Insertion professionnelle
- Indépendance financière
- Double statut avantageux : Étudiant des métiers et salarié

Vos avantages supplémentaires à la CFA :

- Épicerie solidaire
- Aide au permis de conduire
- Premier équipement
- Tarifs préférentiels cafétéria
- Des formateurs experts dans leur domaine
- Des équipements innovants
- Magasins et restaurants d'application

VOTRE RÉMUNÉRATION



CITÉ DES FORMATIONS ET DES APPRENTISSAGES
21 avenue Georges Brassens 31700 BLAGNAC
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org



NOUS REJOINDRE

Du CAP au BAC+3,
la CFA Toulouse Blagnac est à vos côtés.

- 1 Préinscription sur notre site www.cfablagnac.org
- 2 Accompagnement personnalisé avec votre conseiller formation :
 - entretien individuel
 - test de positionnement
 - construction de votre projet professionnel
 - mise en relation avec votre entreprise

Pour toute autre information :
candidature@cfablagnac.org
05 62 74 73 72



CITÉ DES FORMATIONS ET DES APPRENTISSAGES
21 avenue Georges Brassens 31700 BLAGNAC
05 62 74 73 72
www.cfablagnac.org



plaqueette futur-e alternant-e V1.03.25



Cité des
**Formations & des
Apprentissages**

TOULOUSE * BLAGNAC

CULTIVER LES COMPÉTENCES, ÉCLAIRER L'AVENIR

L'ALTERNANCE :
UN DIPLÔME,
UN JOB,
UN SALAIRE !



NOS FILIÈRES

CAP Certificat d'aptitude professionnelle
 BAC PRO Baccalauréat professionnel
 BP Brevet professionnel
 BTS Brevet de technicien supérieur
 CQP Certificat de qualification professionnelle
 CS Certificat de spécialisation
 TFP Titre à finalité professionnelle
 TP Titre professionnel

Niveau 6
BAC +3

TP
Responsable d'Établissement Touristique

TP
Responsable d'Établissement Marchand

TP
Administrateur d'Infrastructures Sécurisées

Prépa au DCG
Diplôme de Comptabilité & Gestion

Niveau 5
BAC +2

BTS
Management Hôtellerie Restauration Option B

BTS
Management Hôtellerie Restauration Option A

BTS
Management Hôtellerie Restauration Option C

TP
Négociateur Technico Commercial

BTS
Services Informatiques aux Organisations

BTS
Management Commercial et Opérationnel

BTS
Négociation et Digitalisation de la Relation Client

BTS
Gestion de la PME

BTS
Comptabilité & Gestion

Niveau 4
BAC

CS
Organisateur de Réceptions

BP
Arts de la Cuisine

BP
Barman

BP
Arts du Service

CS
Accueil Réception

BP
Fleuriste

TFP
Cuisinier

CS
Métiers du Bar

CS
Sommellerie

CQP
Réceptionniste

TP
Conseiller de Vente

BAC PRO
Cuisine

TFP
Barman

BAC PRO
Commercialisation et Services en Restauration

BAC PRO
Métiers du Commerce & de la Vente Option A

BAC PRO
Métiers du Commerce & de la Vente Option B

BAC PRO
AGOrA

Niveau 3
CAP

CS
Employé traiteur

CS
Cuisinier en Desserts de Restaurant

TFP
Serveur en Restauration

TP
Employé d'étages polyvalent Hôtellerie et plein air

TP
Employé Commercial

TP
Employé Administratif et d'Accueil

TFP
Commis de cuisine

CAP
Poissonnier Écailler

CAP
Production et service en restaurations

CAP
Glacier Fabricant

CAP
Cuisine

CAP
Pâtissier

CAP
Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant

CAP
Équipier Polyvalent du Commerce

CAP
Crémier Fromager

CAP
Fleuriste

CAP
Primeur

CUISINE

RESTAURATION

HÔTELLERIE

COMMERCE

SERVICES AUX ENTREPRISES ET AUX ORGANISATIONS