



VOUS ÊTES UNE ENTREPRISE

VOS AIDES

En recrutant un alternant, vous bénéficiez d'avantages financiers.

Ensemble, nous formons votre salarié.
Vous lui transmettez la culture et les méthodes de travail de votre entreprise, votre savoir-faire.
La CFA vous accompagne dans la professionnalisation de votre apprenti.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Vous recherchez votre futur collaborateur ?
Nous prenons en compte vos attentes



Cité des
**Formations & des
Apprentissages**

TOULOUSE • BLAGNAC

CULTIVER LES COMPÉTENCES, ÉCLAIRER L'AVENIR

AIDES À L'EMBAUCHE D'UN APPRENTI

Tout connaître sur les aides à l'embauche



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

**RECRUTEZ UN ALTERNANT
POUR FORMER AUJOURD'HUI
VOS FORCES VIVES DE DEMAIN !**



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



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



plaquette recruter un alternant V1.03.25



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

BP
Arts de la Cuisine

CS
Organisateur de
Réceptions

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