

Une gamme étendue de formations))))

■ Modules:

Accueil, cuisine, service, desserts de restaurant, hygiène, tourisme, nouvelles technologies, langues étrangères.

■ Diplômes:

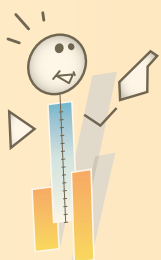
CAP, BEP, BAC Pro

■ Certification :

CQP Serveur en restauration, spécialisation sommellerie (uniquement sur Yssingaux)

■ Démarches qualité (HACCP)

■ Conseil en formation



Organisation de la formation))))

Les modules de formation sont réalisés sur des demi-journées réparties sur plusieurs semaines.

■ La durée de la formation est adaptée au contenu de chaque module.

■ Chaque module est mis en place au cours de l'année scolaire dès que 8 participants sont inscrits.

Lieux de formation))))

La formation pourra se dérouler sur le secteur du Puy en Velay ou sur celui d'Yssingaux

■ Greta du Velay

27 Bd Président Bertrand
43000 Le Puy-en-Velay

Plateau technique

Lycée professionnel Jean Monnet

45 Bd Président Bertrand
43000 Le Puy-en-Velay

■ Greta du Velay /Pôle de Services Crisselle

Rue du Pêcher
43201 Yssingaux

Plateau technique

Lycée technologique et professionnel

Route Le Piny Haut
43201 Yssingaux

Greta du Velay / Accueil-Orientation

27 Bd Président Bertrand
43000 Le Puy-en-Velay

Tél: 04 71 09 80 20

Fax: 04 71 09 80 38

E-mail: greta@velay.greta.fr

www.velay.greta.fr

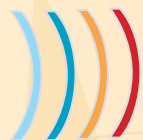


Se former en

hôtellerie restauration))))



Votre besoin

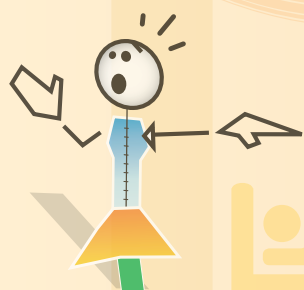


Vous êtes :

- ▀ Employeur
- ▀ Salarié
- ▀ Jeune ou adulte en contrat de professionnalisation
- ▀ Demandeur d'emploi

Vous souhaitez :

- ▀ Améliorer votre qualification
- ▀ Obtenir un diplôme
- ▀ Perfectionner vos pratiques
- ▀ Elargir vos connaissances
- ▀ Qualifier votre personnel
- ▀ Adapter votre savoir faire aux contraintes actuelles
- ▀ Acquérir une formation polyvalente
- ▀ Bénéficier de conseils
- ▀ Valider vos acquis professionnels



Nos offres de formation



Les qualifications			
Cuisine	▀ Cuisiner les poissons, les viandes, les légumes, les pâtes... ▀ Préparer les sauces, les pâtisseries, les desserts.	Conseils	▀ Formation des personnels. ▀ Aide au recrutement. ▀ Aide au montage de dossiers (Contrat de Professionnalisation). ▀ Orientation pour validation des acquis de l'expérience.
Service	▀ Servir les buffets au guéridon, à l'assiette, en brasserie. ▀ Présenter une table de fête. ▀ Acquérir les techniques de bar, cocktails, cafés, apéritifs.	Nouvelles technologies	▀ Utiliser des logiciels de base. ▀ Découvrir et communiquer avec internet. ▀ Créer son propre site.
Accueil	▀ Accueillir les clients. ▀ Gérer et planifier les réservations. ▀ Utiliser un logiciel de réservation et de facturation (loghorest)	Langues étrangères	▀ Anglais de l'hôtellerie ▀ Espagnol de l'hôtellerie
		Les diplômes	
Hygiène	▀ Respecter les normes d'hygiène. ▀ Mise en place d'une démarche H.A.C.C.P. (guide de bonnes pratiques). ▀ Assurer l'entretien des matériels et des locaux.	C.A.P.	▀ APR (Agent Polyvalent de Restauration) ▀ Cuisine. ▀ Commercialisation et services en hôtel café restauration
		B.E.P.	- Restauration ▀ Option cuisine ▀ Option commercialisation et services en restauration
Tourisme	▀ Concevoir un produit touristique attractif. ▀ Découvrir son environnement touristique.	BAC Pro	▀ Cuisine ▀ Commercialisation et services en restauration
		TITRE PRO	Agent de restauration