

## Une gamme étendue de formations ))))

### ► Modules:

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

### ► Diplômes:

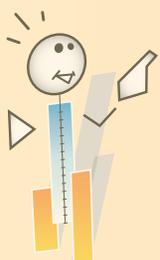
CAP, BEP, BAC Pro

### ► 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](mailto:greta@velay.greta.fr)

[www.velay.greta.fr](http://www.velay.greta.fr)



Se former en  
**hôtellerie restauration** ))))



académie  
Clermont-Ferrand **É greta** ))))  
**DU VELAY ))))**

Éducation  
nationale  
enseignement  
supérieur  
recherche



## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Cuisiner les poissons, les viandes, les légumes, les pâtes...</li> <li>▀ Préparer les sauces, les pâtisseries, les desserts.</li> </ul>	Conseils	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Formation des personnels.</li> <li>▀ Aide au recrutement.</li> <li>▀ Aide au montage de dossiers (Contrat de Professionnalisation).</li> <li>▀ Orientation pour validation des acquis de l'expérience.</li> </ul>
Service	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Servir les buffets au guéridon, à l'assiette, en brasserie.</li> <li>▀ Présenter une table de fête.</li> <li>▀ Acquérir les techniques de bar, cocktails, cafés, apéritifs.</li> </ul>	Nouvelles technologies	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Utiliser des logiciels de base.</li> <li>▀ Découvrir et communiquer avec internet.</li> <li>▀ Créer son propre site.</li> </ul>
Accueil	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Accueillir les clients.</li> <li>▀ Gérer et planifier les réservations.</li> <li>▀ Utiliser un logiciel de réservation et de facturation (loghorest)</li> </ul>	Langues étrangères	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Anglais de l'hôtellerie</li> <li>▀ Espagnol de l'hôtellerie</li> </ul>
Hygiène	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Respecter les normes d'hygiène.</li> <li>▀ Mise en place d'une démarche H.A.C.C.P. (guide de bonnes pratiques).</li> <li>▀ Assurer l'entretien des matériels et des locaux.</li> </ul>	Polyvalence	Possibilité de formation à la polyvalence des métiers de l'hôtellerie : <ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Elargissement des compétences</li> <li>▀ Complément adapté de formation</li> </ul>
Tourisme	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Concevoir un produit touristique attractif.</li> <li>▀ Découvrir son environnement touristique.</li> </ul>	<b>Les diplômes</b>	
		C.A.P.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ APR (Agent Polyvalent de Restauration)</li> <li>▀ Cuisine.</li> <li>▀ Restaurant (Service)</li> </ul>
		B.E.P.	Restauration :: <ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Option cuisine</li> <li>▀ Option commercialisation et services en restauration</li> </ul>
		BAC Pro	<ul style="list-style-type: none"> <li>▀ Cuisine</li> <li>▀ Commercialisation et services en restauration</li> </ul>