

# Lieux de formation

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



## Pôle de services Crisselle

Rue du Pêcher  
43200 Yssingaux  
04 71 59 07 51

## Plateau technique Lycée technologie et professionnel Emmanuel Chabrier

Le Piny Haut  
43200 Yssingaux

## Plateau technique Lycée professionnel Jean Monnet

45 Bd Président Bertrand  
43000 Le Puy-en-Velay

## Greta du Velay

27 Bd Président Bertrand  
43000 Le Puy-en-Velay  
04 71 09 80 20

## Contacts :

### GRETA DU VELAY / Accueil-orientation

27 Bd Président Bertrand  
43009 LE PUY-EN-VELAY

Tél. : 04 71 09 80 20

Fax : 04 71 09 80 38

Mail : [greta@velay.greta.fr](mailto:greta@velay.greta.fr)

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



académie  
Clermont-Ferrand **E** greta



DU VELAY )))

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

se Former  
dans le secteur

# Hôtellerie restauration



académie  
Clermont-Ferrand **E** greta



DU VELAY )))

FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Orchestrez votre formation professionnelle

Offre de formation

Hôtellerie-Restauration

# Votre besoin

## Vous êtes :

- Employeur
- Salarié
- Jeune ou adulte en contrat d'alternance
- Demandeur d'emploi



## Vous souhaitez :

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

# Notre offre de formation

## Les diplômes

### CAP

- Agent polyvalent de restauration (APR)
- Cuisine
- Commercialisation et services en hôtel café et restauration

### BAC PRO

- Cuisine
- Commercialisation et services en restauration

### TITRE PRO

- Agent de restauration
- Serveur en restauration

# Notre offre de formation - suite

## Les qualifications

### Cuisine

- Cuisiner les poissons, les viandes, les légumes, les pâtes...
- Préparer les sauces, les pâtisseries, les desserts

### Service

- Servir les buffets au guéridon, à l'assiette, en brasserie
- Présenter une table de fête
- Acquérir les techniques de bar, cocktail, cafés, apéritifs

### Accueil

- Accueillir les clients
- Gérer et planifier les réservations
- Utiliser un logiciel de réservation et de facturation

### 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

### Tourisme

- Concevoir un produit touristique attractif
- Découvrir son environnement touristique

### Conseils

- Formation des personnels
- Aide au recrutement
- Aide au montage de dossiers (Contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation)
- Orientation pour validation des acquis de l'expérience

### Technologies de l'information et de la communication

- Utiliser des logiciels de base
- Découvrir et communiquer avec Internet
- Créer son propre site

### Langues étrangères

- Anglais de l'hôtellerie
- Espagnol de l'hôtellerie

# Organisation de la formation

Les modules de formations 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.