

## 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 polyvalent  
Emmanuel Chabrier  
Le Piny Haut  
43200 Yssingaux



### Plateau technique

Lycée des métiers 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



### CONTACT

#### GRETA du VELAY

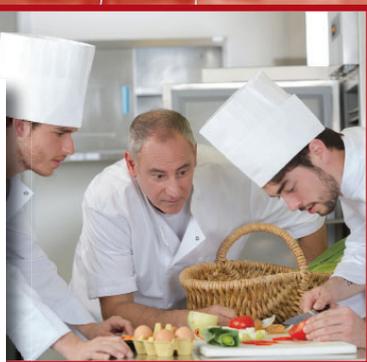
#### Accueil - Orientation

27 Bd Président Bertrand  
43009 LE PUY-EN-VELAY

Tél. : 04 71 09 80 20

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

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



# Se former

## dans le secteur

# HÔTELLERIE RESTAURATION



Offre de formation

Hôtellerie-Restauration

# SE FORMER DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

## Votre besoin

### Vous êtes :

- Employeur
- Salarié
- Jeune ou adulte en contrat d'apprentissage (apprentissage et professionnalisation)
- 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 (VAE)

## Notre offre de formation

### Les diplômes

<b>CAP</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Production et service en restaurations (PSR)</li><li>■ Cuisine</li><li>■ Commercialisation et services en hôtel café et restauration</li></ul>
<b>BAC PRO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Cuisine</li><li>■ Commercialisation et services en restauration</li></ul>
<b>TITRE PRO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Agent de restauration</li><li>■ Serveur en restauration</li><li>■ Réceptionniste en hôtellerie</li></ul>
<b>MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sommellerie</li></ul>

## Notre offre de formation - suite

### Les qualifications

<b>Cuisine</b>	<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>
<b>Service</b>	<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, cocktail, cafés, apéritifs</li></ul>
<b>Accueil</b>	<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</li></ul>
<b>Hygiène</b>	<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. (<i>Guide de bonnes pratiques</i>)</li><li>■ Assurer l'entretien des matériels et des locaux</li></ul>
<b>Tourisme</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Concevoir un produit touristique attractif</li><li>■ Découvrir son environnement touristique</li></ul>
<b>Conseils</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Formation des personnels</li><li>■ Aide au recrutement</li><li>■ Aide au montage de dossiers (<i>Contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation</i>)</li><li>■ Orientation pour validation des acquis de l'expérience</li></ul>
<b>Technologies de l'information et de la communication</b>	<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>
<b>Langues étrangères</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Anglais de l'hôtellerie</li><li>■ Espagnol de l'hôtellerie</li></ul>

## 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.