

# 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

#### CAP

- Production et service en restaurations (PSR)
- 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
- Réceptionniste en hôtellerie

#### MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Sommellerie

# Notre offre de formation - suite

## 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>
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, cocktail, cafés, apéritifs</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</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. (<i>Guide de bonnes pratiques</i>)</li><li>■ Assurer l'entretien des matériels et des locaux</li></ul>
Tourisme	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Concevoir un produit touristique attractif</li><li>■ Découvrir son environnement touristique</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 (<i>Contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation</i>)</li><li>■ Orientation pour validation des acquis de l'expérience</li></ul>
Technologies de l'information et de la communication	<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>
Langues étrangères	<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.

# Lieux de formation

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



## Greta Auvergne - Site de Brioude

Cité scolaire La Fayette  
rue Marie et Pierre Curie  
43100 Brioude

## Pôle de services Crisselle

Rue du Pêcher  
43200 Yssingeaux  
04 71 59 07 51

## Plateau technique

Lycée polyvalent  
Emmanuel Chabrier  
Le Piny Haut  
43200 Yssingeaux

## Greta Auvergne - Agence 43

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

## Plateau technique

Lycée des métiers Jean Monnet  
45 Bd Président Bertrand  
43000 Le Puy-en-Velay



## GRETA AUVERGNE

### Agence 43

27 bd Président Bertrand  
43000 LE PUY-EN-VELAY

Tél : 04 71 09 80 20

Mail : [greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr](mailto:greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr)

[www.greta-auvergne.fr](http://www.greta-auvergne.fr)

