formation - mobilité
bilan - vae - conseil

# CATALOGUE DES FORMATIONS

**HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME**

FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE

Académie de Créteil

**http : //www.forpro-creteil.org**

**Accès à la qualification aux métiers du tourisme** ..... 3
**Accès à la qualification des métiers de bouche et de l'alimentation** ..... 5
**BAC PRO - Commercialisation et services en restauration** ..... 7
**Bac Pro boulanger et pâtissier** ..... 9
**Bac pro commercialisation et services en restauration** ..... 11
**BAC PRO CUISINE** ..... 13
**BTS - Management en hôtellerie - restauration  option C : Management d'unité d'hébergement)** ..... 15
**BTS - Management en hôtellerie - restauration : Option A : Management d'unité de restauration** ..... 17
**BTS - Management en hôtellerie - restauration : option B : Management d'unité de production culinaire** ..... 19
**BTS Tourisme** ..... 21
**CAP - Boulanger** ..... 23
**CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant** ..... 25
**CAP - Pâtissier** ..... 27
**CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)** ..... 29
**CAP Boulanger** ..... 31
**CAP Chocolaterie-confiserie** ..... 33
**CAP commercialisation et services en hôtel - café - restaurant** ..... 35
**CAP Cuisine** ..... 37
**CAP cuisine** ..... 39
**CAP Pâtissier** ..... 41
**CAP pâtissier** ..... 43
**Chargé(e) d'Accueil Touristique et de Loisirs** ..... 45
**CS - Boulangerie spécialisée** ..... 47
**CS - Cuisinier en desserts de restaurant** ..... 49
**CS - Pâtisserie de boutique** ..... 51
**CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie** ..... 53
**Formation logiciel tourisme: GDS AMADEUS** ..... 55
**Gouvernant en Hôtellerie H/F (Titre Professionnel)** ..... 56
**Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale** ..... 57
**Titre Professionnel Chargé(e) d'accueil touristique et de loisirs** ..... 58
**Titre Professionnel Conseiller(ère) vendeur en voyages (Niveau 4)** ..... 59
**Titre Professionnel Cuisinier** ..... 61

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# ACCES A LA QUALIFICATION AUX METIERS DU TOURISME

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Découvrir l'environnement et les conditions de travail des métiers du tourisme afin de renforcer son projet professionnel et d'acquérir les compétences de base du secteur d'activité afin d'entrer en formation certifiante.

## PRE-REQUIS

Savoir lire, écrire, compter
Premières notions d'anglais
Absence de contre-indication à l'exercice du métier visé
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individuelle mixte.
Cours en présentiel, activités en ligne tutorées, accompagnement personnalisé.

## CONTENUS

**Modules d'enseignements généraux**

- Acquisition des savoirs de base Français, mathématiques, bureautique et internet
- Méthodologie (apprendre à apprendre)

**Modules d'enseignements professionnels**

- Gestes et postures
- Découverte des métiers du tourisme:
  -Communication professionnelle
  -Vocabulaire professionnel
  -Initiation aux pratiques professionnelles des métiers du tourisme
- Sauveteur Secouriste du Travail et/ou Pix et/ou CléA

**Modules transversaux**

- Accompagnement vers l'emploi:

-Consolidation du projet professionnel: Découverte de l'environnement des métiers, Spécificités des conditions de travail, de l'employabilité - Préparation à la poursuite du parcours (certification et/ou emploi)

- Bilan d'orientation (intermédiaire / au retour de stage /final)
- Recherche de stage
- Sensibilisation aux principes de développement durable

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- attestation des acquis de formation niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Possibilité de candidater pour entrer en formation de niveau 4: Titre professionnel Chargé d'accueil touristique et de loisirs, conseiller vendeur en voyages, guide accompagnateur touristique.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**DUREE DE LA FORMATION : 210 heures + 70 heures en entreprise.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Seine-et-Marne** | Centre Noisiel - Le Luzard - 77186 NOISIEL |
| **Du 21/10/2024 au 17/12/2024** | 01 60 05 14 46 - greta77.noisiel-leluzard@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# ACCES A LA QUALIFICATION DES METIERS DE BOUCHE ET DE L'ALIMENTATION

## PUBLIC VISÉ

## OBJECTIFS

- Découvrir les métiers de la filière des métiers de bouche et leur réalité afin de valider le projet professionnel;
- S'initier aux premiers gestes du métier;
- Acquérir les compétences transversales nécessaires à l'employabilité;
- Identifier et valoriser les compétences acquises dans un parcours personnel et professionnel afin de les expliciter auprès d'un employeur ou d'un organisme de formation;
- Se projeter et aborder en toute sécurité le suite de parcours (en formation certifiante, en emploi);
- Acquérir les outils indispensables et la méthodologie nécessaire pour effectuer une recherche d'emploi

## PRE-REQUIS

Avoir suivi une scolarité au moins jusque la 3ème
Projet professionnel validé ou partiellement validé sur le(s) métier(s) visé(s)
Aucune contre-indication médicale

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

## CONTENUS

| | |
|---|---|
| Se remettre dans une dynamique d'apprentissage et travailler en collectif | 9h |
| Communication et savoir-être | 9h |
| Connaissance de l'entreprise et de son secteur d'activités | 14h |
| Initiation aux pratiques professionnelles des métiers de bouche | 70h |
| Communication en français à l'écrit et à l'oral | 28h |
| Utiliser les règles de base de calcul et du raisonnement mathématique | 35h |
| Enjeux du développement durable | 6h |
| Utiliser les techniques usuelles de l'information et de la numérique | 25h |
| Prévention des risques professionnels - préparation à la certification de SST | 14h |

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- attestation des acquis de formation

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

CAP Cuisine
CAP Pâtisserie

**DUREE DE LA FORMATION : 210 heures + 105 heures en entreprise.**

## SESSIONS

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**GRETA Seine-Saint-Denis** Lycée François Rabelais - 93440 Dugny
**Du 09/09/2024 au 31/10/2024** 01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BAC PRO - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel "commercialisation et services en restauration" est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration : communication, démarche commerciale et relation clientèle, organisation et services en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers), en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

## PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème) ou titulaire d'un CAP ou seconde pour l'entrée en première.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## CONTENUS

- Conception et organisation du service en restauration
- Mercatique et gestion appliquée à la restauration
- Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services (bar, sommellerie, plats)
- Mathématiques
- Prévention-santé-envisronnement
- Langue vivante
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme BAC PRO - Commercialisation et services en restauration niveau : 4

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Les métiers visés :
- Chef de rang
- Maître d'Hôtel après expérience

- Adjoint au Directeur du restaurant après expérience
Poursuite de parcours :
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration option A ou B ou C
- certificat de spécialisation Barman , accueil- réception
organisateur de réception.

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny |
| **Du 16/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine |
| **Du 16/09/2024 au 30/06/2027** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa** | Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne |
| **Du 23/09/2024 au 30/06/2027** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BAC PRO BOULANGER ET PATISSIER

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le cœur de métier des boulangers et pâtissiers est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

## PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème) ou titulaire d'un CAP ou seconde pour l'entrée en première.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques : laboratoire de boulangerie et de pâtisserie) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Technologie et hygiène des transformations et fabrications en boulangerie-pâtisserie
- Organisation de la production, réalisation et présentation des fabrications, contrôle et commercialisation en boulangerie-pâtisserie
- Management et environnement économique et juridique du secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme Bac Pro boulanger et pâtissier niveau : 4

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire du baccalauréat professionnel peut exercer les emplois suivants : responsable de rayon, d'unité de production, d'un point de vente ; responsable technique et/ou commercial d'unité de production (grossiste) ; responsable de production dans les industries agro-alimentaires ; responsable en restauration hors

foyer, chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente.
il est possible de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.

**DUREE DE LA FORMATION : 1850 heures + 2971 heures en entreprise.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine |
| **Du 16/09/2024 au 30/06/2027** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## PUBLIC VISÉ

### OBJECTIFS

Le bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves ou apprentis à l'organisation de la salle de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La qualité en restauration leur permet de réfléchir à l'activité du restaurant selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité. Par exemple, prendre en compte le développement durable. Les enseignements en deux langues doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'étranger.

### MODALITES DE RECRUTEMENT

L'admission en formation peut s'effectuer sur dossier, test et entretien.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.
Parcours en alternance.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Cours du jour
Période de formation en entreprise.

## CONTENUS

- Enseignement professionnel
- Enseignements professionnels et français en co-intervention
- Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en cointervention
- Réalisation d'un chef d'œuvre
- Prévention Santé Environnement
- Economie-Gestion ou EconomieDroit (selon spécialité)
- Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Langues vivantes
- Sciences physiques et chimiques
- Arts appliqués et culture artistique
- Education physique et sportive
- Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme Bac pro commercialisation et services en restauration niveau : 4

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux,...). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte.

**DUREE DE LA FORMATION : 1850 heures + 3360 heures en entreprise.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne |
| **Du 04/09/2023 au 30/07/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine |
| **Du 04/09/2023 au 26/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny |
| **Du 04/09/2023 au 26/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BAC PRO CUISINE

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

## OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe en restauration, gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, démarche qualité en restauration.

Il est capable de s'adapter à tous les secteurs et formes de restauration. Il exerce une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger. Il respecte l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et valorise les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

## PRE-REQUIS

sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème) ou titulaire d'un CAP ou seconde pour l'entrée en première.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Mathématiques
- Français
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante anglais
- Education physique et sportive

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme BAC PRO CUISINE niveau : 4

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine exerce son activité dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective et dans les entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...).

En fonction de la taille de l'établissement et du type de restauration, il peut occuper les postes suivants :

Premier commis
Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
Second de cuisine
Chef de cuisine, responsable de production en restauration collective.
Poursuite d'études possibles :
BTS Hôtellerie- restauration
Certificat de spécialisation :
- cuisinier en desserts de restaurant
- organisateur de réceptions
- Brevet professionnel arts de la cuisine
-cert

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa**<br>**Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 09/09/2024 au 30/06/2027** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 16/09/2024 au 30/06/2026** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 16/09/2024 au 30/06/2027** | Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 23/09/2024 au 30/06/2026** | Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BTS - MANAGEMENT EN HOTELLERIE - RESTAURATION OPTION C : MANAGEMENT D'UNITE D'HEBERGEMENT)

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

## PRE-REQUIS

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, n'hésitez pas à nous contacter.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Parcoursup.
Candidature hors Parcoursup : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en
hébergement. La deuxième année est consacrée à la spécialisation: Option A ou Option B
- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- DOMAINES PROFESSIONNELS
- Conception et production de services en hôtellerie restauration
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- DOMAINES GÉNÉRAUX
- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme BTS - Management en hôtellerie - restauration option C : Management d'unité d'hébergement) niveau : 5

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le diplôme du BTS MHR permet :
- d'occuper un poste évolutif de management et intervenir dans le bon fonctionnement d'un service
d'hôtellerie ou de restauration.
- de suivre et de présenter les deux autres options du BTS MHR (uniquement la partie professionnelle)
- de poursuivre ses études en Licence Professionnelle 1 an.

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny |
| **Du 16/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BTS - MANAGEMENT EN HOTELLERIE - RESTAURATION : OPTION A : MANAGEMENT D'UNITE DE RESTAURATION

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

## PRE-REQUIS

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, n'hésitez pas à nous contacter.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Parcoursup.
Candidature hors Parcoursup : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en
hébergement. La deuxième année est consacrée à la spécialisation: Option A ou Option B
- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

### DOMAINES PROFESSIONNELS

- Conception et production de services en hôtellerie restauration
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration

### DOMAINES GÉNÉRAUX

- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme BTS - Management en hôtellerie - restauration : Option A : Management d'unité de restauration niveau : 5

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le diplôme du BTS MHR permet :
- d'occuper un poste évolutif de management et intervenir dans le bon fonctionnement d'un service
d'hôtellerie ou de restauration.
- de suivre et de présenter les deux autres options du BTS MHR (uniquement la partie professionnelle)
- de poursuivre ses études en Licence Professionnelle 1 an.

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | Lycée Montaleau - 94370 Sucy-en-Brie |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BTS - MANAGEMENT EN HOTELLERIE - RESTAURATION : OPTION B : MANAGEMENT D'UNITE DE PRODUCTION CULINAIRE

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur « Management en hôtellerie et restauration (MHR) » intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes. Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire ou de l'hébergement. Il a vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise. Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

## PRE-REQUIS

Le BTS MHR est accessible à tout titulaire d'un baccalauréat et particulièrement : bac techno STHR, bac pro commercialisation et services en restauration, bac pro cuisine. Pour les autres bacheliers, n'hésitez pas à nous contacter.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Parcoursup.
Candidature hors Parcoursup : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

La première année de ce BTS est commune à l'ensemble des élèves. Elle se concentre sur les fondamentaux en cuisine, en service et en
hébergement. La deuxième année est consacrée à la spécialisation: Option A ou Option B
- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- DOMAINES PROFESSIONNELS
- Conception et production de services en hôtellerie restauration
- Mercatique des services en hôtellerie restauration
- Management de la production de services en hôtellerie restauration
- Pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- Projet d'entrepreneuriat en hôtellerie-restauration
- DOMAINES GÉNÉRAUX
- Culture générale et expression
- Langue vivante étrangère 1
- Langue vivante étrangère 2

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme BTS - Management en hôtellerie - restauration : option B : Management d'unité de production culinaire niveau : 5

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le diplôme du BTS MHR permet :
- d'occuper un poste évolutif de management et intervenir dans le bon fonctionnement d'un service
d'hôtellerie ou de restauration.
- de suivre et de présenter les deux autres options du BTS MHR (uniquement la partie professionnelle)
- de poursuivre ses études en Licence Professionnelle 1 an.

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | Lycée Montaleau - 94370 Sucy-en-Brie |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# BTS TOURISME

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Le diplôme s'appelle BTS « Tourisme », en référence au vaste secteur d'activités dans lequel le titulaire du diplôme pourra exercer une variété de tâches et de missions correspondant à trois blocs de compétences professionnelles :
- la gestion de la relation avec les touristes individuels ou en groupe ;
- l'élaboration d'une prestation touristique ;
- la gestion de l'information touristique.

## PRE-REQUIS

Niveau B1 du CECRL en Anglais et en Espagnol.
Compétences en marketing digital et en utilisation des outils informatiques et bureautiques.
Très bon niveau de culture générale.
Bonnes aptitudes commerciales et le sens de la relation client.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Envoyer CV et lettre de motivation

## CONTENUS

**Domaine professionnel**
- Pôle activités 1: Gestion de la relation clientèle touristique
- Pôle activités 2: Élaboration d'une prestation touristique
- Pôle activités 3: Gestion de l'information touristique

**Domaine général**
- Bloc 4: Culture générale et expression
- Bloc 5: Communication en langue vivante A : Anglais

Niveau B2 du CECRL
- Bloc 6: Communication en langue vivante B : Espagnol

Niveau B2 du CECRL
- Bloc 7: Tourisme et territoires

**Domaine transversal**
- Atelier de professionnalisation
- Développement Durable et RSO
- Environnement digital et bureautique
- Technique de recherche d'emploi

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme BTS Tourisme niveau : 5

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Licence professionnelle Tourisme
Licence Tourisme
Bachelor Tourisme

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**DUREE DE LA FORMATION : 950 heures + 490 heures en entreprise.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne |
| **Du 02/06/2025 au 13/05/2026** | 01 45 16 49 93 - greta94.wallon@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP - BOULANGER

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

## PRE-REQUIS

sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).
Pour information, possibilité d'effectuer cette formation en 1 an pour les titulaires d'un CAP - Niveau 3 dans la même branche professionnelle ou d'un Baccalauréat

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## CONTENUS

- Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Production et présentation de produits de panification et de boulangerie
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive
- Prévention, santé, environnement

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP - Boulanger

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des entreprises artisanales, des grandes et moyennes surfaces, des industries agroalimentaires, des entreprises de la filière "blé-farine-pain".
Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel)

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine |
| **Du 23/09/2024 au 30/06/2025** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP - COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

## OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle " commercialisation et services en hôtel-café-restaurant " occupe un poste dans le secteur des hôtels, cafés-brasseries, restaurants.
Sous l'autorité hiérarchique :
- il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;

- il contribue à la commercialisation des prestations ;

- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ;

- il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

## PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - restaurant d'application) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Organiser des prestations en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
- Accueillir, commercialiser et réaliser des prestations de services en hôtels, cafés-brasseries, restaurants
- Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère : Anglais

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire de ce CAP est amené à exercer un emploi dans tous les secteurs de la restauration, café-brasserie, restaurant et hôtellerie. Ils/elles commencent comme

valet/femme de chambre, employé/e d'étage, serveur/serveuse... Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.
Poursuite d'étude:
Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en CS (certificat de spécialisation), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.
Exemple(s) de formation(s) :

MC (futur CS) employé barman
Bac pro commercialisation et services en restauration
BP arts du service et commercialisation en restauration
BP barman
BP gouvernante
BP sommelier
MC (futur CS) sommellerie

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa** | Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP - PATISSIER

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :
- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème). Pour information, possibilité d'effectuer cette formation en 1 an pour les titulaires d'un CAP - Niveau 3 dans la même branche professionnelle ou d'un Baccalauréat

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Production de petits fours et gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère
- Prévention-santé-environnement

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP - Pâtissier

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des pâtisseries, boulangeries, chocolateries artisanales ou industrielles, des grandes et moyennes surfaces (rayon pâtisserie), en restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé).

Il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en certificat

de spécialisation (CS) ou en 2 ans en bac professionnel, BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa**<br>**Du 02/09/2024 au 30/06/2026** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 02/09/2024 au 30/06/2025** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 16/09/2024 au 30/06/2026** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP - PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFETERIA)

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP "Production et service en restaurations" (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration.

Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

## PRE-REQUIS

Sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème).

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - restaurant d'application) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Production alimentaire
- Service en restauration
- Prévention-santé-environnement
- Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
- Mathématiques – Physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Langue vivante étrangère

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP - Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire de ce CAP exerce dans des établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire rapide ou de libre-service (cafétéria). Il ou elle peut également travailler dans des établissements scolaires, hospitaliers, d'hébergement ou à la fabrication de plateaux-repas conditionnés (transport aérien, ferroviaire,...);

il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

MC (futur CS) cuisinier en desserts de restaurant
MC (futur CS) employé barman
Bac pro commercialisation et services en restauration
MC (futur CS) sommellerie

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | Lycée Clément Ader - 77220 Tournan-en-Brie |
| **Du 02/09/2024 au 30/06/2025** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine |
| **Du 16/09/2024 au 30/09/2026** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP BOULANGER

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP boulanger est un ouvrier boulanger placé sous l'autorité d'un responsable. Les emplois se situent en : - Entreprises artisanales (sédentaire ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agroalimentaires
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »

Le titulaire du CAP Boulanger est un professionnel qualifié. Il réalise des produits de boulangerie : pains courants, pains de tradition française, autres pains et viennoiseries levées et levées feuilletées.

En complément de ces productions, il réalise des produits de base en restauration boulangère. Il présente au personnel de vente les produits réalisés en entreprise. Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien

## MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.
Période de formation en entreprise.

## CONTENUS

**DOMAINES PROFESSIONNELS**

- Travaux pratiques et technologie professionnelle
- Les sciences appliquées
- Gestion appliquée
- Prévention Santé Environnement
- Sauvetage Secourisme du Travail

**DOMAINES GÉNÉRAUX**

- Français
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- Anglais professionnel

**DOMAINES TRANSVERSAUX**

- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP Boulanger niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique /
Mention complémentaire / Brevet de maîtrise

Secteurs d'activités :
Entreprises artisanales (sédentaires ou non)
Grandes et moyennes surfaces (GMS)
Industries agroalimentaires
Entreprises de la filière blé-farine-pain.

**DUREE DE LA FORMATION : 550 heures + 546 heures en entreprise.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne**<br>**Du 18/03/2024 au 05/11/2024** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne<br>01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |
| **GRETA Val-de-Marne**<br>**Du 04/11/2024 au 05/06/2025** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne<br>01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |
| **GRETA Val-de-Marne**<br>**Du 11/03/2025 au 06/11/2025** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne<br>01 55 98 11 50 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP CHOCOLATERIE-CONFISERIE

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » fabrique, à partir de matières premières, les produits de chocolaterie et de confiserie destinés à la commercialisation et des décors à base de chocolat.
Il exerce son activité sous la responsabilité d'un chef de laboratoire et dans le respect :
- des procédés de transformation, de l'élaboration à la finition ;
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité. Il ou elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il ou elle peut être amené à être en contact avec la clientèle.

L'artisanat en chocolaterie et confiserie consiste à créer, fabriquer et vendre des produits de chocolaterie, de confiserie et de biscuiterie. Les certifiés sont des artisans qualifiés qui ont une connaissance approfondie des ingrédients, des techniques de fabrication et de présentation de leurs produits. Créatifs et innovants dans leur approche pour concevoir de nouveaux produits, ils répondent aux goûts et aux attentes des clients.

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective, tests et entretien.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Période de formation en entreprise.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.

## CONTENUS

**DOMAINES PROFESSIONNELS**
- Fabriquer des masses de base
- Confectionner et valoriser les produits finis
- Sauveteur Secourisme du Travail
- Prévention Santé Environnement

**DOMAINES GÉNÉRAUX**
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Langue vivante étrangère

**DOMAINES TRANSVERSAUX**
- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis

- Diplôme CAP Chocolaterie-confiserie niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Secteurs d'activités :
Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » exerce son activité dans les secteurs de l'artisanat, de l'hôtellerie-restauration et de l'industrie agroalimentaire au sein d'entreprises possédant un laboratoire de chocolaterie-confiserie.
L'activité du titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » s'exerce, en priorité, dans des entreprises utilisant des techniques de production artisanales. Ces entreprises peuvent être de tailles différentes et avoir d'autres activités que celles de la chocolaterie-confiserie.

Type d'emplois accessibles :
Le titulaire du CAP « Chocolaterie-confiserie » occupe un emploi d'ouvrier ou ouvrière qualifié en chocolaterie-confiserie. Après une expérience professionnelle significative ou après avoir obtenu le BTM « Chocolatier confiseur », il peut accéder au poste d'ouvrier ou ouvrière hautement qualifié et évoluer sur d'autres postes en chocolaterie-confiserie.

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne |
| **Du 04/11/2024 au 05/06/2025** | 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HOTEL - CAFE - RESTAURANT

## PUBLIC VISÉ

Tout public

Public de - 29ans

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant occupe un poste dans le secteur des HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).
Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ; il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; il contribue à la commercialisation des prestations ; il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

## CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Le titulaire du CAP Commercialisation et services en Hôtel - Café - Restaurant peut accéder aux emplois suivants : serveur en café brasserie, en restaurant, responsable de salle ou de comptoir, hôtellerie

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Contacter le Greta qui propose la formation

## MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.
Cours du jour

## CONTENUS

**DOMAINES PROFESSIONNELS**

- Pôle 1 : organisation des prestations en Hôtel - Café - Restaurant
- Pôle 2 : Accueil, commercialisation et services en Hôtel, Café, Restaurant
- Sciences appliquées : intégrées dans les pôles 1 et 2
- Communication : intégrée dans le pôle 2
- Gestion appliquée : intégrée dans les pôles 1 et 2
- Prévention Santé Environnement
- Sauvetage Secourisme du Travail

**DOMAINES GÉNÉRAUX**

- Français
- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Langue vivante : Anglais professionnel
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

**DOMAINES TRANSVERSAUX**

- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP commercialisation et services en hôtel - café - restaurant niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique

**DUREE DE LA FORMATION : 550 heures + 490 heures en entreprise.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne |
| **Du 18/03/2024 au 05/11/2024** | 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |
| **GRETA Val-de-Marne** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne |
| **Du 04/11/2024 au 05/06/2025** | 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP CUISINE

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :
- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise,
- Il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité,
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement,
- Il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.

## PRE-REQUIS

sortie de la fin du premier cycle de l'enseignement secondaire (niveau 3ème)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Avoir postulé sur Affelnet.
Candidature hors Affelnet : Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Organisation de la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Organiser la production de cuisine
- Préparation et distribution de la production de cuisine
- Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Histoire-géographie-enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Éducation physique et sportive
- Prévention-santé-environnement
- Langue vivante étrangère

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP Cuisine niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire du CAP cuisine exerce des fonctions de commis cuisinier/ière dans tous les secteurs de la restauration d'hôtellerie et de collectivité. Ils sont amenés à travailler dans des restaurants traditionnels, gastronomiques ou à thème, dans des brasseries, chez des traiteurs, dans des restaurants d'entreprise, scolaires ou des structures de la santé, dans des cuisines centrales, industrielles, et dans la restauration mobile telle que

sur des bateaux, des trains et à domicile.
Poursuite d'études :
Il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Seine-Saint-Denis**<br>**Du 21/05/2024 au 14/02/2025** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny<br>01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR |
| **cfa**<br>**Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **cfa**<br>**Du 09/09/2024 au 30/06/2026** | Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne<br>NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |
| **GRETA Seine-Saint-Denis**<br>**Du 30/09/2024 au 03/07/2025** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny<br>01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR |
| **GRETA Seine-Saint-Denis**<br>**Du 07/10/2024 au 20/06/2025** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny<br>01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR |
| **GRETA Val-de-Marne**<br>**Du 04/11/2024 au 05/06/2025** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne<br>01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP CUISINE

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :
- il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien

## MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.
Période de formation en entreprise.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.

## CONTENUS

**DOMAINES PROFESSIONNELS**
- Organiser la production de cuisine
- Préparer et distribuer la production de cuisine
- Prévention - santé - environnement
- Sauveteur Secourisme du Travail (SST)

**DOMAINES GÉNÉRAUX**
- Français et histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique - chimie
- Langue vivante étrangère

**DOMAINES TRANSVERSAUX**
- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP cuisine niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Secteurs d’activités :
Tous types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale)

Type d'emplois accessibles :
commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective

**DUREE DE LA FORMATION : 560 heures + 490 heures en entreprise.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne |
| **Du 04/11/2024 au 05/06/2025** | 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP PATISSIER

## PUBLIC VISÉ

Tout public
Contrat d'apprentissage
Individuels payants
Compte Personnel Formation
Projet de transition professionnelle

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :
- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Le/la titulaire du CAP Pâtissier peut accéder au poste d'ouvrier/ère de fabrication qualifié/ée et exercer dans les secteurs suivants :
Pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire, pâtisserie-boulangerie artisanale, pâtisserie-chocolaterie artisanale, glacerie artisanale fabricant, grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), traiteur, pâtisserie industrielle.

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte : cours en présentiel, accompagnement personnalisé.

## CONTENUS

### DOMAINES PROFESSIONNELS

- Pôle 1 : Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- Pôle 2 : Entremets et petits gâteaux
- Prévention Santé Environnement
- Sauvetage Secourisme du Travail
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Communication
- Gestion appliquée

### DOMAINES GÉNÉRAUX

- Mathématiques - Sciences physiques et chimiques
- Français
- Anglais
- Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

### DOMAINES TRANSVERSAUX

- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

### PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP Pâtissier niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac Technologique /
Mention complémentaire / Brevet de maîtrise
Secteurs d'activités :
- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire, - pâtisserie-boulangerie artisanale, - pâtisserie, - chocolaterie artisanale, - glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), - restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), - traiteur, - pâtisserie industrielle.

**DUREE DE LA FORMATION : 550 heures + 312 heures en entreprise.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne**<br>**Du 18/03/2024 au 05/11/2024** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne<br>01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |
| **GRETA Seine-Saint-Denis**<br>**Du 04/11/2024 au 23/06/2025** | Lycée François Rabelais - 93440 Dugny<br>01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR |
| **GRETA Seine-et-Marne**<br>**Du 05/11/2025 au 20/06/2026** | Lycée Léonard de VINCI - 77000 Melun<br>01 60 05 14 46 - greta77@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CAP PATISSIER

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Le titulaire du CAP « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :
- des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective ou individuelle - Tests et entretien

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.

## CONTENUS

**DOMAINES PROFESSIONNELS**

- Production de petits fours et gâteaux de voyage
- Production d'entremets et petits gâteaux
- Prévention-santé-environnement
- Sauvetage Secourisme du Travail
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Communication
- Gestion appliquée

**DOMAINES GÉNÉRAUX**

- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques et physique-chimie
- Anglais

**DOMAINES TRANSVERSAUX**

- Sensibilisation aux principes de développement durable
- Techniques de recherches d'emploi
- Compétences numériques et prise en main de gret@distance

**PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL**

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CAP pâtissier niveau : 3
- Accessible par blocs de compétences.

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Secteurs d'activités :

- pâtisseries artisanales sédentaire ou non sédentaire,  - pâtisserie-boulangerie artisanale, - pâtisserie- chocolaterie artisanale, - glacerie artisanale fabricant, - grande et moyenne surfaces (rayon pâtisserie), - restauration commerciale (poste pâtisserie) ou spécialisée (salon de thé), - traiteur, - pâtisserie industrielle.

**DUREE DE LA FORMATION : 560 heures + 490 heures en entreprise.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne**<br>**Du 04/11/2024 au 05/06/2025** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne<br>01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |
| **GRETA Val-de-Marne**<br>**Du 11/03/2025 au 06/11/2025** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne<br>01 55 98 11 50 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta
ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CHARGE(E) D'ACCUEIL TOURISTIQUE ET DE LOISIRS

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Préparer le titre du Ministère de l'Emploi Chargé(e) d'accueil touristique et de Loisirs (niveau IV)

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules.
3 CCP :
1 .Gérer une relation clientèle sur une destination et/ou un lieu touristique.
Accompagner la clientèle lors d'une réservation ou l'achat de prestation touristique en ligne.
Accueillir, informer et orienter la clientèle touristique.
Organiser les données touristiques et diffuser de l'information sur différents supports.
2. Assister la clientèle sur des prestations touristiques et de loisirs.
Conseiller et vendre des prestations touristiques et de loisirs et des produits/services additionnels.
Assurer un service de location lié à une prestation de loisirs.
3. Contribuer à la mise en œuvre d'évènements festifs et culturels.
Participer à la promotion d'évènements festifs et culturels.
Contribuer à l'organisation et à la logistique d'évènements festifs et culturels.
Contribuer à l'accueil et à l'animation lors d'évènements festifs et culturels.

## CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Hôte, hôtesse d'accueil et d'information - Hôte, hôtesse de tourisme - chargé(e) d'accueil, Agent de comptoir, de location

## PRE-REQUIS

Niveau fin de 3ème.
Bon niveau en français et bases en anglais.
Aptitudes souhaitées : Bonne présentation, dynamisme, facilité de communication, esprit d'initiative, disponibilité.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Test et entretien individuel en entrée de formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

## CONTENUS

- Connaissance du milieu et comportements professionnels
- Anglais pour l'accueil touristique
- Technologies de l'information et communication - Bureautique
- Communication client
- Accueil dans une entreprise de tourisme et de loisirs
- Assistance de la clientèle dans la découverte de prestations touristiques et de loisirs
- Organisation et animation d'évènements festifs et culturels
- Prévention - Santé - Sécurité au travail

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- titre professionnel niveau : 4

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**DUREE DE LA FORMATION : 595 heures + 105 heures en entreprise.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Seine-et-Marne** | Centre Noisiel - Le Luzard - 77186 NOISIEL |
| **Du 18/12/2024 au 02/06/2025** | 01 60 05 14 46 - greta77.noisiel-leluzard@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CS - BOULANGERIE SPECIALISEE

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation" boulangerie spécialisée" (à compter dejanvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

## PRE-REQUIS

Être titulaire d'un CAP ou BP Boulanger

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Production de produits de panification, de viennoiserie et de sujet décoré
- Sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie
- Approvisionnement et production en entreprise de boulangerie

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- certificat niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Débouchés :
- Boulanger(ère) qualifié(e) dans une entreprise artisanale, en grande distribution ou en industrie
- Responsable de production en boulangerie
Les poursuites d'études
- BP Boulanger
- CAP Pâtissier
- bac pro boulanger- pâtisserie

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine |
| **Du 02/09/2024 au 30/06/2025** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CS - CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire du certificat de spécialisation "cuisinier en desserts de restaurant" (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) est un professionnel de la restauration et de la cuisine. La spécificité du cuisinier en desserts de restaurant réside dans le lieu de son activité : la brigade de restaurant. Sa culture professionnelle doit lui permettre de comprendre l'organisation générale et le rôle de chacun au sein d'une entreprise de restauration, plus particulièrement d'une brigade, et du plan de charge quotidien et prévisionnel de l'entreprise.

## PRE-REQUIS

Être titulaire d'un diplôme de la restauration ou justifier de 3 ans de pratique professionnelle en restauration.

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Production de desserts servis en restaurant
- Hygiène alimentaire et coûts en restauration
- Communication et organisation appliquées à la production de desserts en restaurant

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CS - Cuisinier en desserts de restaurant niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Certificat de spécialisation Employé traiteur
Brevet professionnel Arts de la cuisine
CAP Pâtisserie
CAP Cuisine

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2025** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CS - PATISSERIE DE BOUTIQUE

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire de la certification de spécialisation « Pâtisserie de boutique » (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.
Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.
Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

## PRE-REQUIS

Être titulaire du CAP Pâtisserie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation en alternance :
Formation théoriques et pratiques (plateaux techniques - laboratoire) à l'UFA et formation au métier chez l'employeur avec lequel l'apprenti a signé son contrat.
Pour les bénéficiaires en situation de handicap : adaptation possible des modalités de formation et de certification, accompagnement par le référent Handicap du CFA.

## CONTENUS

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CS - Pâtisserie de boutique niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Débouchés professionnels :
Responsable de laboratoire
ouvrier spécialisé en pâtisserie
Poursuite de parcours possibles:
- CAP Glacier (Niveau 3)
- CAP Chocolatier (Niveau 3)
- Autre certificat de spécialisation (Niveau 3)
- BAC Pro Boulanger-Pâtissier (Niveau 4)

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine |
| **Du 09/09/2024 au 30/06/2025** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# CS - TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

## PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

## OBJECTIFS

Le titulaire de la certification de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Il est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade.

Il met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

## PRE-REQUIS

Être titulaire d'un des diplômes suivants :
- CAP Pâtissier ;
- CAP Boulanger ;
- Baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier .

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

## CONTENUS

- Réaliser des fabrications à base de pâtes
- Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Diplôme CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :
- une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire) ;
- un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente ;
- un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire ;
- une entreprise de traiteur ;
- un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

Ce CS débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

**DUREE DE LA FORMATION : 400 heures + 1207 heures en entreprise.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **cfa** | UFA François Rabelais - 94000 Vitry-sur-Seine |
| **Du 02/09/2024 au 30/06/2025** | NC - cfa-academique@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# FORMATION LOGICIEL TOURISME: GDS AMADEUS

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Acquérir/valider les fondamentaux de la réservation et de la billetterie aérienne, ferroviaire, hôtelière, location de voiture sur le logiciel GDS AMADEUS.

## PRE-REQUIS

Notions d'anglais
Une première expérience dans le tourisme serait un plus
Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

## CONTENUS

- Créer un dossier de réservation (PNR) aérien avec les typologies adéquates
- Déterminer un tarif compagnie
- Faire une demande de service auprès d'une compagnie
- Créer/modifier l'image billet
- Acquérir les techniques de base de gestion de l'après-vente
- Créer un dossier de réservation (PNR) SNCF avec les typologies adéquates
- Déterminer un tarif SNCF
- Faire une demande de siège SNCF
- Créer/modifier l'image billet SNCF
- Réserver un véhicule de location
- Réserver un hôtel

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- attestation des acquis de formation niveau : sans

## DUREE DE LA FORMATION : 60 heures.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

**GRETA Val-de-Marne** Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne
**Sessions ouvertes toute l'année** 01 45 16 49 93 - greta94.wallon@ac-creteil.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# GOUVERNANT EN HOTELLERIE H/F (TITRE PROFESSIONNEL)

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service.
Gérer les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables.
Assurer l'échange d'informations avec les clients et les services de l'établissement.
Planifier et coordonner l'activité journalière.
Intégrer un nouveau collaborateur dans son service.
Animer et adapter la formation du personnel au service des étages.

## PRE-REQUIS

Niveau CAP/BEP Première et niveau anglais A1

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

## CONTENUS

- CCP1 : Contrôler la qualité de la production du service des étages.
- CCP2 : Organiser et animer le travail des équipes du service des étages.
- Techniques professionnelles
- Anglais professionnel
- Bureautique
- Communication - Management - Gestion
- Accompagnement à l'élaboration du dossier professionnel
- Module de sensibilisation au développement durable
- Accompagnement à la recherche de stages en entreprise
- Accompagnement à la préparation à l'emploi
- Sauveteur Secouriste du Travail

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- titre professionnel niveau : 4
- Accessible par blocs de compétences.

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Insertion professionnelle - VAE

## DUREE DE LA FORMATION : 480 heures + 400 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne |
| **Du 07/10/2024 au 18/03/2025** | 01 45 16 19 19 - greta94.wallon@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

-Acquisition des capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
-Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
-Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
-Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

## CHAMP PROFESSIONNEL - MÉTIERS VISÉS

Professionnels de la restauration :
Restaurateurs

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

## CONTENUS

- Formation en conformité avec le référentiel en annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Aliments et risques pour le consommateur. Introduction des notions de danger et de risque.
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
- Le plan de maîtrise sanitaire.

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Organisme agréé par la DRIAAF IDF

## DUREE DE LA FORMATION : 14 heures.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne |
| **Sessions ouvertes toute l'année** | 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# TITRE PROFESSIONNEL CHARGE(E) D'ACCUEIL TOURISTIQUE ET DE LOISIRS

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Le chargé d'accueil touristique et de loisirs accueille, informe et oriente des visiteurs individuels ou en groupe de l'amont d'un séjour à la fin d'un séjour. Il vend des prestations, assure la location de matériels et participe à la mise en œuvre d'évènements locaux.

## PRE-REQUIS

Bon niveau en français et bases en anglais.
Aptitudes souhaitées : Bonne présentation, dynamisme, facilité de communication, esprit d'initiative, disponibilité.
Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Test et entretien individuel en entrée de formation.

## CONTENUS

**Gérer une relation clientèle sur une destination et/ou un lieu touristique**

- Accueillir, informer et orienter des visiteurs en français et en anglais
- Organiser les données touristiques et diffuser de l'information sur différents supports

**Assister la clientèle sur des prestations touristiques et de loisirs**

- Conseiller et vendre des prestations touristiques et de loisirs et des produits/services additionnels en français et en anglais
- Assurer un service de location lié à une prestation de loisirs

**Prévention - Santé - Sécurité au travail**
**Sauveteur Secouriste du Travail**

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- titre professionnel niveau : 4

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Insertion professionnelle-VAE

## DUREE DE LA FORMATION : 525 heures + 210 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne |
| **Du 20/01/2025 au 23/06/2025** | 01 45 16 19 19 - greta94.wallon@ac-creteil.fr |

club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté Égalité Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# TITRE PROFESSIONNEL CONSEILLER(ERE) VENDEUR EN VOYAGES (NIVEAU 4)

## PUBLIC VISÉ

Tout public

## OBJECTIFS

Le conseiller vendeur en voyages accueille le client en présentiel ou à distance, en direct ou en différé, explore sa demande, propose une ou plusieurs offres correspondantes, concrétise la vente et suit le dossier jusqu'au retour du voyage.
L'activité des intermédiaires du voyage et donc des conseillers vendeurs en voyages est encadrée par le code du tourisme.

## PRE-REQUIS

Niveau première ou équivalent. Bon niveau d'anglais scolaire. Bonne culture générale.
Goût prononcé pour la géographie et l'actualité des pays du monde.
Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFPA du premier degré)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Test et entretien individuel en entrée de formation

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation individualisée mixte. Cours en présentiel, activités en ligne tutorées, accompagnement personnalisé.

## CONTENUS

**Réserver des prestations touristiques**

- Accueillir et conseiller les différents types de clientèles en français et en anglais en identifiant leurs besoins et attentes
- Effectuer des réservations personnalisées, émettre les documents et les contrats de vente correspondants

**Vendre des prestations touristiques**

- Combiner des prestations à partir de la demande d'une clientèle groupe ou individuelle
- Présenter et valoriser une destination et une offre en français et en anglais et contractualiser la vente
- Gérer le dossier client dans le cadre légal et appliquer la politique qualité de l'établissement

**Concevoir et promouvoir un forfait touristique**

- Concevoir un forfait touristique et réaliser la cotation
- Promouvoir un forfait touristique en français et en anglais

**GDS Amadeus**
**Anglais du tourisme / environnement professionnel**
**Bureautique, communication, stratégie commerciale**
**Accompagnement à l'élaboration du dossier professionnel**
**Accompagnement à la recherche de stages et préparation à l'emploi**
**Géographie touristique / Étude de brochures / Forfaits / Production**

## MODALITES DE VALIDATION

- Attestation d'acquis
- titre professionnel niveau : 4

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Insertion professionnelle - VAE

Club développement durable des établissements publics et entreprises publiques
CHARTE DIVERSITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

**DUREE DE LA FORMATION : 525 heures + 210 heures en entreprise.**
Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne |
| **Du 02/12/2024 au 14/05/2025** | 01 45 16 49 93 - greta94.wallon@ac-creteil.fr |

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

# TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

## PUBLIC VISÉ

Tout public

Demandeur d'emploi

## OBJECTIFS

Le cuisinier réalise des productions culinaires et assure leur présentation dans le but de satisfaire la clientèle. La qualité de sa prestation contribue à véhiculer une image positive de l'entreprise.

## PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

## MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective, tests et entretien.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du soir
Période de formation en entreprise.
Formation individualisée mixte : cours en présentiel, activités en ligne tutorées (FAD), accompagnement personnalisé.

## CONTENUS

**BLOC 1 : Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes :**

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste entrées
- Confectionner et dresser à la commande des entrées froides et chaudes

**BLOC 2 : Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud :**

- Mettre en œuvre les techniques de base au poste chaud
- Réaliser les cuissons longues au poste chaud
- Réaliser les cuissons minute et dresser à la commande des plats chauds
- Mettre en œuvre des procédés de cuisson adaptés à une production en quantité

**BLOC 3 : Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant :**

- Mettre en œuvre les techniques de base et les cuissons au poste des desserts
- Assembler et dresser à la commande des desserts de restaurant

**Module de remise à niveau :**

- Communication professionnelle
- Compétences comportementales
- Compétences opératoires et technique
- Compétences digitales

**Module Préparation du dossier professionnel :**

- Encadrement, méthodologie et aide à la rédaction du dossier professionnel

**Module Pratiquer une langue vivante étrangère : Anglais :**

- Comprendre un texte
- S'exprimer à l'écrit et à l'oral
- Comprendre un interlocuteur à l'oral

**Module prévention des risques professionnels :**

- Maitriser l'ergonomie au poste de travail dans le cadre des préventions des risques liés au travail
- Connaître le rôle et les missions des différents acteurs
- Connaître les principaux dangers et risques en matière de prévention des risques professionnels
- Appliquer ou faire appliquer les documents et plans répertoriés dans les risques majeurs ou professionnels conformément à la réglementation en vigueur

**Sauveteur Secouriste du Travail (SST)**

## MODALITES DE VALIDATION

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

RÉSEAU greta ACADÉMIE DE CRÉTEIL

- Attestation d'acquis
- titre professionnel niveau : 3

## SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Insertion professionnelle - VAE – Bac Pro / Bac technologique / Mention complémentaire

Secteurs d'activités :
Restauration commerciale : de chaînes hôtelières et de restauration, cafétérias, à thèmes, rapide, restauration traditionnelle, brasserie. Restauration collective sociale : d'entreprise, scolaire, hospitalière, résidence hôtelière.

Type d'emplois accessibles :
Cuisinier, Commis de cuisine, Chef de partie

**DUREE DE LA FORMATION : 948 heures + 210 heures en entreprise.**

## SESSIONS

| | |
|---|---|
| **GRETA Val-de-Marne** | Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne |
| **Du 28/02/2024 au 20/11/2024** | 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr |