



**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](http://www.forpro-creteil.org)

Accès à la qualification des métiers de bouche et de l'alimentation.....	3
Apprentissage du GDS Amadeus	5
BAC PRO BOULANGER ET PATISSIER	6
Bac pro commercialisation et services en restauration	8
Bac pro Cuisine	10
BTS - Management en hôtellerie - restauration : Option B : Management d'unité de production culinaire	12
BTS - Management en hôtellerie - restauration : Option A : Management d'unité de restauration	14
BTS Tourisme	16
CAP agent polyvalent de restauration	18
CAP boulanger	20
CAP chocolatier	22
CAP commercialisation et services en hôtel - café - restaurant	24
CAP Cuisine	26
CAP Pâtissier	28
Chargé(e) d'Accueil Touristique et de Loisirs	30
Employé d'Étage en Hôtellerie - H/F (Titre Professionnel)	32
Employé d'Étage en Hôtellerie - H/F (Titre Professionnel)	33
Gouvernant en Hôtellerie H/F (Titre Professionnel)	35
Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.....	37
Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant.....	38
Réceptionniste en Hôtellerie (Titre professionnel).....	40
Titre Professionnel Chargé(e) d'accueil touristique et de loisirs.....	42
Titre Professionnel Conseiller(ère) vendeur en voyages (Niveau 4)	44
Titre Professionnel Cuisinier	46

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

GRETA Seine-Saint-Denis
Du 11/09/2024 au 15/11/2024

Lycée François Rabelais - 93440 Dugny
01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR

APPRENTISSAGE DU 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

- ▶ Amadeus transport aérien
- ▶ Amadeus transport ferroviaire
- ▶ Amadeus location hôtelière
- ▶ Amadeus location de voitures

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 19 19 - greta94.wallon@ac-creteil.fr

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 pâtisseries 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

Classe de 3e ou titulaire d'un CAP boulanger/pâtisseries.
La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante et sa voie d'accès à la formation.

MODALITES DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier et entretien

MODALITES PEDAGOGIQUES

La formation peut être suivie à temps complet ou en alternance.
Organisé en alternance.
Cours du jour
Période de formation en entreprise

CONTENUS

DOMAINE PROFESSIONNEL

- ▶ Pratique professionnelle
- ▶ Technologie et scientifique
- ▶ Projet professionnel
- ▶ Environnement économique, juridique et management

DOMAINE GENERAL

- ▶ Français
- ▶ Histoire géographie et enseignement moral et civique
- ▶ Arts appliqués et cultures artistiques
- ▶ Éducation physique et sportive

MODALITES DE VALIDATION

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ Diplôme BAC PRO BOULANGER ET PATISSIER niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite en mention complémentaire est possible pour se spécialiser. Il est envisageable de poursuivre en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise pour s'installer à son compte.

Exemple(s) de formation(s) :

BP Boulanger

BM boulanger

BM pâtisseries chocolatier confiseur glacier traiteur

DUREE DE LA FORMATION : 1850 heures + 2970 heures en entreprise.

SESSIONS

cfa

UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine

Du 02/09/2024 au 30/06/2026

NC - cfa-academique@ac-creteil.fr

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

BAC PRO CUISINE

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Rqth

Créateur ou repreneur
d'entreprise

Sportif de haut niveau

Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et formes de la restauration. Le bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes.

PRE-REQUIS

Classe de 3e ou titulaire d'un CAP cuisine

La durée de la formation est adaptée en fonction du profil de l'apprenant/apprenante et sa voie d'accès à la formation

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 co intervention
- ▶ Réalisation d'un chef d'œuvre
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Economie-Gestion ou Economie Droit (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

MODALITES DE VALIDATION

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ Diplôme Bac pro Cuisine niveau : 4

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut

travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation. Les postes de commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine dans les restaurants traditionnels et gastronomiques sont accessibles dès l'obtention du diplôme. Dans la restauration collective, les diplômés seront chef de cuisine, chef-gérant ou responsable de production. 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. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.

DUREE DE LA FORMATION : 1850 heures + 2970 heures en entreprise.

SESSIONS

cfa Du 04/09/2023 au 30/06/2025	Lycée François Rabelais - 93440 Dugny NC - cfa-academie@ac-creteil.fr
cfa Du 04/09/2023 au 30/07/2026	Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne NC - cfa-academie@ac-creteil.fr
cfa Du 04/09/2023 au 30/06/2026	UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine NC - cfa-academie@ac-creteil.fr

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, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.

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.
Accompagnement personnalisé.
Cours du jour

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

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

DUREE DE LA FORMATION : 1350 heures + 1864 heures en entreprise.

SESSIONS

cfa

Lycée Montaleau - 94370 Sucy-en-Brie

Du 04/09/2023 au 30/06/2025

NC - cfa-academique@ac-creteil.fr

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, le passage par une année préalable de mise à niveau est obligatoire.

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.
Accompagnement personnalisé.
Cours du jour

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

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le BTS est un diplôme conçu pour une insertion professionnelle. Cependant avec un bon dossier ou une mention à l'examen, il est possible de poursuivre en licence professionnelle ou en école spécialisée hôtellerie-restauration.

DUREE DE LA FORMATION : 1350 heures + 1864 heures en entreprise.

SESSIONS

cfa

Lycée Montaleau - 94370 Sucy-en-Brie

Du 04/09/2023 au 30/06/2025

NC - cfa-academique@ac-creteil.fr

BTS TOURISME

PUBLIC VISÉ

Tout public

OBJECTIFS

Valider les différents blocs de compétences pour obtenir le BTS Tourisme qui permet de répondre aux exigences des nombreux métiers de ce secteur d'activité.

Le titulaire du BTS Tourisme est un professionnel capable d'informer et conseiller les clients français et étrangers sur des prestations relevant du domaine du tourisme, créer et promouvoir des produits touristiques, finaliser la vente de prestations touristiques et en assurer le suivi commercial, collecter, traiter et diffuser l'information en lien avec le secteur du tourisme, accueillir et accompagner des touristes.

Il peut exercer en agences de voyages, tours opérateurs, réceptifs, centrales de réservation, plateaux d'affaires, compagnies aériennes, autocaristes, loueurs de voitures, transporteurs maritimes ou ferroviaires, offices de tourisme, parc et réserve naturels, musées, club et villages vacances, chaînes hôtelières...

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

DUREE DE LA FORMATION : 950 heures + 490 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

SESSIONS

GRETA Val-de-Marne

Du 01/06/2023 au 06/05/2024

Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne

01 45 16 49 93 - greta94.wallon@ac-creteil.fr

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans

Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

Le titulaire d'un CAP Agent Polyvalent de Restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaires et/ou de distribution alimentaire.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations. Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise. L'Agent polyvalent de restauration exerce son métier dans différents secteurs : services de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées, associatives.

PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

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 GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Connaissance de l'Entreprise et de son Environnement Économique, Juridique et Social.
- ▶ Travaux pratiques de cuisine et restaurant
- ▶ Technologie professionnelle
- ▶ Sciences appliquées à l'alimentation
- ▶ Communication
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Sauvetage Secourisme du Travail

Période de formation en milieu professionnel

MODALITES DE VALIDATION

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ Diplôme CAP agent polyvalent de restauration niveau : 3

DUREE DE LA FORMATION : 550 heures + 420 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

SESSIONS

cfa
Du 29/08/2022 au 05/07/2024

UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine
NC - cfa-academique@ac-creteil.fr

CAP BOULANGER

PUBLIC VISÉ

Tout public
Public de - 29ans
Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

Préparer le CAP Boulanger en vue d'occuper un poste d'ouvrier boulanger.
Maîtriser les techniques de fabrication (divers pains et viennoiseries) dans le respect des règles d'hygiène imposées par la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général
Sens du travail en équipe
Aucune contre-indication médicale pour exercer le métier
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

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

- ▶ 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

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

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

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

SESSIONS

cfa Du 04/09/2023 au 27/06/2025	UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine 01 57 02 67 74 - cfa-academique@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 06/11/2023 au 03/06/2024	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 18/03/2024 au 05/11/2024	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 04/11/2024 au 05/06/2025	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr

CAP CHOCOLATIER

PUBLIC VISÉ

Tout public

OBJECTIFS

Assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement. Réaliser des produits de chocolaterie, de confiserie et, éventuellement, de pâtisserie spécialisée à base de chocolat. Assurer le conditionnement avant commercialisation.

Le titulaire du CAP Chocolatier confiseur peut être amené à être en contact avec la clientèle.

Il peut occuper un poste de commis chocolatier confiseur, chocolatier confiseur spécialisé. Après une expérience professionnelle, il pourra occuper un poste de chocolatier confiseur qualifié, de chef de laboratoire, et de responsable de production. S'il maîtrise les techniques inhérentes à la gestion d'entreprise, il pourra prendre la responsabilité d'un établissement, conformément à la réglementation en vigueur.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale.

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Contactez le Greta qui propose la formation

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

Cours du jour

CONTENUS

DOMAINES PROFESSIONNELS

- ▶ Travaux pratiques et technologie professionnelle
- ▶ Communication
- ▶ Les sciences appliquées
- ▶ Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social
- ▶ Sauveteur Secourisme du Travail
- ▶ Prévention Santé Environnement
- ▶ Dessin

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Mathématiques - Sciences Physiques et Chimiques
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Français

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 chocolatier niveau : 3

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

SESSIONS

GRETA Val-de-Marne Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne
Du 06/11/2023 au 03/06/2024 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

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

Bon niveau d'enseignement général (3ème de collège).
Aucune contre indication médicale. Sens du relationnel.
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Contactez 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.

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

cfa Du 04/09/2023 au 30/05/2025	UFA Cavanna - 94130 Nogent-sur-Marne NC - cfa-academique@ac-creteil.fr
cfa Du 04/09/2023 au 30/05/2025	Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne NC - cfa-academique@ac-creteil.fr
cfa Du 04/09/2023 au 28/06/2024	UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine 01 57 02 67 74 - cfa-academique@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 06/11/2023 au 03/06/2024	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 18/03/2024 au 05/11/2024	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 04/11/2024 au 05/06/2025	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr

CAP CUISINE

PUBLIC VISÉ

Tout public
Public de - 29ans
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.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder à des postes à responsabilité.

PRE-REQUIS

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)
Aucune contre indication médicale
Sens du travail en équipe
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

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 de la production de cuisine
- ▶ Pôle 2 : Préparation et distribution de la production de cuisine
- ▶ 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 (SST)

DOMAINES GÉNÉRAUX

- ▶ Français
- ▶ Histoire - Géographie - Enseignement moral et Civique
- ▶ Mathématiques - Sciences physiques & chimiques
- ▶ Langue vivante : 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 Cuisine niveau : 3
- ▶ Accessible par blocs de compétences.

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Brevet Professionnel préparé uniquement en apprentissage / Bac Pro / Bac

Technologique / BTS /
Mention complémentaire

DUREE DE LA FORMATION : 550 heures + 312 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

SESSIONS

cfa Du 04/09/2023 au 27/06/2025	UFA Cavanna - 94130 Nogent-sur-Marne 01 57 02 67 74 - cfa-academique@ac-creteil.fr
cfa Du 04/09/2023 au 27/06/2025	Lycée du Gué à Tresnes - 77440 Congis-sur-Thérouanne 01 57 02 67 74 - cfa-academique@ac-creteil.fr
cfa Du 04/09/2023 au 27/06/2025	UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine 01 57 02 67 74 - cfa-academique@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 06/11/2023 au 03/06/2024	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Seine-Saint-Denis Du 21/05/2024 au 14/02/2025	Lycée François Rabelais - 93440 Dugny 01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR
GRETA Val-de-Marne Du 04/11/2024 au 05/06/2025	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr

CAP PATISSIER

PUBLIC VISÉ

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

OBJECTIFS

Fabriquer à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation.

Le/la titulaire du CAP Pâtissier 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/elle contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il/elle peut être amené(e) 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

Bon niveau d'enseignement général (3ème des collèges)

Aucune contre indication médicale

Sens du travail en équipe.

Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Pour candidater à l'une de nos formations, merci de nous transmettre un CV et une lettre de motivation par mail.

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 : 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

DUREE DE LA FORMATION : 550 heures + 312 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

SESSIONS

cfa Du 04/09/2023 au 28/06/2024	UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine 01 57 02 67 74 - cfa-academique@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 06/11/2023 au 03/06/2024	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 18/03/2024 au 05/11/2024	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Seine-et-Marne Du 05/10/2024 au 31/05/2025	Lycée Léonard de VINCI - 77000 Melun 01 60 05 14 46 - greta77@ac-creteil.fr
GRETA Val-de-Marne Du 04/11/2024 au 05/06/2025	Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne 01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr
GRETA Seine-Saint-Denis Du 18/11/2024 au 04/07/2025	Lycée François Rabelais - 93440 Dugny 01 49 37 92 55 - GRETA93@AC-CRETEIL.FR

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'événements festifs et culturels.

Participer à la promotion d'événements festifs et culturels.

Contribuer à l'organisation et à la logistique d'événements festifs et culturels.

Contribuer à l'accueil et à l'animation lors d'événements 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'événements festifs et culturels
- ▶ Prévention - Santé - Sécurité au travail

MODALITES DE VALIDATION

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ titre professionnel niveau : 4

DUREE DE LA FORMATION : 595 heures + 105 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

SESSIONS

GRETA Seine-et-Marne Centre Noisiel - Le Lizard - 77186 NOISIEL
Du 23/01/2024 au 21/06/2024 01 60 05 14 46 - greta77.noisiel-leluzard@ac-creteil.fr

GRETA Seine-et-Marne Centre Noisiel - Le Lizard - 77186 NOISIEL
Du 09/12/2024 au 02/05/2025 01 60 05 14 46 - greta77.noisiel-leluzard@ac-creteil.fr

EMPLOYE D'ETAGE EN HOTELLERIE - H/F (TITRE PROFESSIONNEL)

PUBLIC VISÉ

Tout public

OBJECTIFS

Entretien des chambres et des lieux de circulation du service des étages.
Approvisionnement et maintien en état de propreté des offices de stockage.
Contribuer au suivi et à la fidélisation du client.
Entretien des lieux publics, des lieux spécifiques et des locaux de service.
Contribuer au service du petit déjeuner.
Collaborer à la fin de service du petit déjeuner.

PRE-REQUIS

Esprit d'équipe, d'initiative, goût du contact et de l'accueil.
Pas de contre-indication médicale
Niveau d'entrée : niveau 2 (préqualification)

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours en présentiel. Accompagnement personnalisé

CONTENUS

- ▶ CCP 1 - Entretien des chambres et contribution à l'amélioration du service client.
- ▶ CCP 2 : Entretien des lieux dédiés aux clients et contribution au service petit déjeuner.
- ▶ Techniques professionnelles
- ▶ Anglais professionnel
- ▶ Communication écrite et orale
- ▶ Bureautique
- ▶ Préparation à l'élaboration du dossier de synthèse des pratiques professionnelles
- ▶ Accompagnement à la recherche de stage en entreprise (*)
- ▶ Accompagnement à la préparation à l'emploi (*)
- ▶ (*) pour les demandeurs d'emploi uniquement

MODALITES DE VALIDATION

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ titre professionnel niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Insertion professionnelle - VAE - Titre Professionnel Gouvernant(e) en Hôtellerie

DUREE DE LA FORMATION : 378 heures + 336 heures en entreprise.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

SESSIONS

GRETA Seine-et-Marne
Du 06/03/2024 au 07/06/2024

Lycée Léonard de VINCI - 77000 Melun
01 84 86 06 52 - Greta77.melun-devinci@ac-creteil.fr

EMPLOYE D'ETAGE EN HOTELLERIE - H/F (TITRE PROFESSIONNEL)

PUBLIC VISÉ

Demandeur d'emploi

OBJECTIFS

L'agent d'hôtellerie/employé(e) d'étage exerce dans les hôtels et autres établissements d'hébergement, généralement sous la responsabilité d'un responsable (une gouvernante s'il y en a une).

Il/elle effectue, seul(e) ou à deux, les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres, salles de bains et parties communes d'établissements d'hébergement hôtelier ou touristique (hôtels, bateaux de croisière, ...).

Il/elle peut participer au service des petits-déjeuners en salle ou en chambre, et contribuer au nettoyage et à l'entretien du linge.

A l'issue de l'action, le/la participant.e sera capable de :

- Organiser et coordonner son propre travail dans un continuum de service
- Maîtriser des techniques "cœur de métier"
- Communiquer efficacement avec la clientèle : relation fonctionnelle en français et en anglais
- Respecter des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité

PRE-REQUIS

Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques. Discrétion, courtoisie.

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

MODALITES DE RECRUTEMENT

Informations collectives - Tests et entretien

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en groupe, face à face, individualisation, accès à la plateforme gret@distance

CONTENUS

Accueil, présentation des objectifs de formation, sensibilisation au développement durable.

- ▶ CCP 1 - Entretien des chambres et contribuer à l'amélioration du service client.
- ▶ CCP 2 - Entretien des lieux dédiés aux clients et contribuer au service de petit-déjeuner.
- ▶ Module 3 - Relations, communication avec la clientèle : Prévention et gestion des conflits Communication de base en langue anglaise
- ▶ Module 4 - Techniques de sécurité, gestes et postures professionnels
- ▶ Remise à niveau / Bureautique / Anglais professionnel / Préparation au Dossier professionnel
- ▶ Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

MODALITES DE VALIDATION

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ titre professionnel niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Insertion professionnelle - VAE - Titre Professionnel Gouvernant(e) en Hôtellerie

DUREE DE LA FORMATION : 360 heures + 70 heures en entreprise.

SESSIONS

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

GRETA Seine-Saint-Denis Lycée François Rabelais - 93440 Dugny
Du 18/03/2024 au 14/06/2024 01 49 44 42 70 - greta93@ac-creteil.fr

GRETA Val-de-Marne Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne
Du 25/03/2024 au 25/06/2024 01 45 16 49 93 - greta94.wallon@ac-creteil.fr

GOVERNANT 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
Esprit d'équipe, d'initiative, goût du contact et de l'accueil, bon niveau d'anglais scolaire.
Pas de contre indication médicale

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
Du 07/10/2024 au 18/03/2025

Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne
01 45 16 19 19 - greta94.wallon@ac-creteil.fr

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

MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le titulaire de la Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant est capable d'entretenir et mettre en place le matériel nécessaire à la production. Il conçoit des desserts et des entremets sucrés et assure leur service à l'assiette en salle. Il est en mesure de suivre les commandes, approvisionner son poste de travail et contrôler la qualité de ses productions.

PRE-REQUIS

Etre titulaire d'un CAP Cuisine ou Pâtissier , Bac pro, BP dans les métiers de la cuisine en restauration.

Niveau d'entrée : niveau 3 (CAP, BEP, CFP du premier degré)

MODALITES DE RECRUTEMENT

L'admission en formation s'effectue sur dossier 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

CONTENUS

Enseignement Professionnel

- ▶ Technologie pâtisserie
- ▶ Techniques professionnelles
- ▶ Créativité et éducation artistique
- ▶ Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- ▶ Gestion et législation
- ▶ Communication
- ▶ Langue vivante

MODALITES DE VALIDATION

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ Diplôme Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Cette formation permet d'avoir une spécialisation dans les desserts de restaurant. Elle offre donc de vraies opportunités pour exercer en qualité de cuisinier polyvalent ou spécialisé. Mais elle peut permettre aussi, après quelques années d'expérience de devenir :

- Coordinateur de réception
- Responsable de banquet
- Chef de partie

Les titulaire de la Mention complémentaire pourront envisager des études très diverses en abordant d'autres Mentions Complémentaires (Traiteur par exemple), ou s'orienter vers un Bac Pro dans l'Hôtellerie Restauration puis vers un BTS dans le même domaine avec option art culinaire, art de la table et du service...

DUREE DE LA FORMATION : 400 heures + 1210 heures en entreprise.

SESSIONS

cfa

UFA François Rabelais - 94407 Vitry-sur-Seine

Du 18/09/2023 au 24/06/2024

NC - cfa-academique@ac-creteil.fr

RECEPTIONNISTE EN HOTELLERIE (TITRE PROFESSIONNEL)

PUBLIC VISÉ

Tout public

OBJECTIFS

Préparer le titre du Ministère de l'Emploi de Réceptionniste en hôtellerie de niveau 4.

COMPÉTENCES :

- Accueillir les clients au service de la réception.
- Répondre aux demandes de réservations de prestations hôtelières.
- Procéder aux opérations d'arrivées et départs des clients.
- Conseiller les clients dans l'organisation de leur séjour.
- Vendre les prestations de l'établissement.
- Clôturer l'activité du service de la réception.
- Contribuer à la transmission et à la mise à jour d'informations relatives à l'activité du service de la réception.

PRE-REQUIS

Niveau Première ou niveau V avec expérience professionnelle

Esprit d'équipe, d'initiative

Goût du contact et de l'accueil

Bon niveau d'anglais scolaire et goût pour la bureautique

Résistance à la station debout

MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

CONTENUS

- ▶ CCP 1 : assurer au service de la réception les opérations relatives au séjour des clients.
- ▶ CCP 2 : contrôler et suivre l'activité du service de la réception d'un hôtel.
- ▶ Bureautique
- ▶ Anglais professionnel
- ▶ Communication écrite et orale
- ▶ Préparation à l'élaboration du dossier de synthèse des pratiques professionnelles
- ▶ Module Sécurité Santé au Travail (SST)

MODALITES DE VALIDATION

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

DUREE DE LA FORMATION : 0 heures.

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

SESSIONS

GRETA Seine-Saint-Denis
Du 06/11/2023 au 28/05/2024

Lycée François Rabelais - 93440 Dugny
01 49 44 42 70 - greta93@ac-creteil.fr

GRETA Seine-Saint-Denis
Du 09/11/2023 au 07/05/2024

Lycée François Rabelais - 93440 Dugny
01 49 44 42 70 - greta93@ac-creteil.fr

TITRE PROFESSIONNEL 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 4)

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 des visiteurs en français et en anglais.

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 en français et en anglais.

Assurer un service de location lié à une prestation de loisirs.

3. Contribuer à la mise en oeuvre d'événements festifs et culturels.

Participer à la promotion d'événements festifs et culturels.

Contribuer à l'organisation et à la logistique d'événements festifs et culturels.

Contribuer à l'accueil et à l'animation lors d'événements festifs et culturels.

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, CFP du premier degré)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Test et entretien individuel en entrée de formation.

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'événements festifs et culturels
- ▶ 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 Seine-Saint-Denis
Du 08/01/2024 au 07/06/2024

Lycée François Rabelais - 93440 Dugny
01 49 44 42 70 - greta93@ac-creteil.fr

GRETA Val-de-Marne
Du 05/02/2024 au 05/07/2024

Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne
01 45 16 49 93 - greta94.wallon@ac-creteil.fr

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

PUBLIC VISÉ

Tout public

OBJECTIFS

Préparer à l'obtention du Titre Professionnel du Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion composé de 3 certificats de compétences :

CCP 1 : 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

CCP 2 : 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

CCP 3 : Concevoir et promouvoir un forfait touristique

Concevoir un forfait touristique et réaliser la cotation

Promouvoir un forfait touristique en français et en anglais

Cette formation permet d'avoir la capacité de réaliser les activités suivantes :

Informar, conseiller et vendre en français et en anglais des prestations de tourisme unitaires, assemblées à la demande (forfait dynamique, voyages à la carte ou sur mesure) à la réponse à une clientèle française ou étrangère, individuelle ou groupes, affaire ou loisirs. Il effectue les réservations édite les documents correspondants (titres de transport, bons d'échanges, contrats de location, carnets de voyage...).

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, CFFPA 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

- ▶ 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

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

SESSIONS

GRETA Val-de-Marne

Du 22/01/2024 au 28/06/2024

Lycée Langevin WALLON - 94500 Champigny-sur-marne

01 45 16 49 93 - greta94.wallon@ac-creteil.fr

TITRE PROFESSIONNEL CUISINIER

PUBLIC VISÉ

Tout public

Demandeur d'emploi

OBJECTIFS

A l'issue de la formation le demandeur d'emploi pourra :

- réaliser des productions culinaires et assurer leur présentation dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- mettre en œuvre une organisation rationnelle de son travail et appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie
- préparer et cuisiner des mets en associant les arômes et les saveurs afin d'atteindre l'équilibre des goûts
- intervenir lors de la finition des productions en contrôler leur qualité
- dresser les préparations en accordant une attention particulière à la décoration et à la netteté des présentations.

PRE-REQUIS

Demandeurs d'emploi. Savoir lire et écrire en français, maîtriser les opérations de base en mathématiques.

MODALITES DE RECRUTEMENT

Information collective, tests et entretien.

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en centre en groupe, face à face, individualisation et stage en entreprise.

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 :

- ▶ Maîtriser 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

- ▶ Attestation d'acquis
- ▶ Titre professionnel cuisinier niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

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

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

SESSIONS

GRETA Val-de-Marne
Du 28/02/2024 au 20/11/2024

Collège Elsa TRIOLET - 94500 Champigny-sur-Marne
01 45 16 19 19 - greta94.triolet@ac-creteil.fr