

# FORMATIONS



## HÔTELLERIE



## RESTAURATION

## TOURISME

éduform  
Label qualité de l'Éducation nationale  
pour la formation professionnelle

Qualiopi  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été  
délivrée au titre des catégories  
d'actions suivantes :  
Actions de formation  
Actions de formation par apprentissage

VOTRE PROJET EST UNIQUE,  
notre offre de formation s'adapte à vos besoins.

# HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME



Homme photo créé par pvproductions - fr.freepik.com


## LES

Le GRETA du Limousin, vous propose des formations et des certifications reconnues avec un objectif d'accès rapide à l'emploi grâce à :


- des formateurs spécialisés ;
- des plateaux techniques et des matériels de qualité ;
- une pédagogie basée sur des mises en situations professionnelles.

## CUISINE

	TARIF	DURÉE	19 - Corrèze	23 - Creuse	87 - Haute-Vienne
CAP Cuisine	11 850 €	9 mois	●	●	●
TITRE PROFESSIONNEL Cuisinier	12000€	8 mois		●	●

 Tarif personnalisé

\* Tarif de référence, nous consulter pour un devis personnalisé

 Durée personnalisée

## SERVICES

	TARIF	DURÉE	19 - Corrèze	23 - Creuse	87 - Haute-Vienne
CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant	9 350 €	9 mois			●
FCIL Barista	3 000 €	6 mois			●

## DIVERS

Professionalisation aux métiers de la restauration Méthodologie H.A.C.C.P.	350 €	7 à 14h			●
--	-------	---------	--	--	---

## LYCÉE DES MÉTIERS JEAN MONNET, LIMOGES



Depuis 1988, de la Troisième Prépa-Métiers au BTS, le Lycée Jean Monnet scolarise des jeunes par la voie scolaire, par l'apprentissage ou la formation continue.

Si vous souhaitez vivre une aventure passionnante, si vous êtes intéressés par l'excellence, le lycée Jean Monnet vous aidera à relever tous les défis et vous fera entrer dans le monde captivant des métiers de bouche.

<http://www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr/>



## Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme

### CAP Cuisine



#### Publics

- Tout public

#### Conditions d'accès

- Entretien individuel
- Test de positionnement

#### Durée

- Environ 9 mois (1 316 h dont 490 h en entreprise)

#### Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise

#### Validation

- CAP Cuisine, diplôme de l'Éducation nationale de niveau 3
- Evaluation par Contrôle en Cours de Formation (C.C.F).

#### Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- **Compte Personnel de Formation (CPF)**

#### Tarif de référence\*

- 11 850 €

#### Lieu(x) de formation

- Lycée Delphine Gay - **Bourganeuf**
- Lycée Jean Monnet - **Limoges**
- Lycée René Cassin - **Tulle**

**Contact : 05 55 12 31 31**

## Objectifs

Le titulaire du CAP cuisine occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable :

- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise.
- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Contenu

#### Modules d'enseignements professionnels :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations / organiser sa production.
- Préparer et distribuer la production de cuisine.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production de cuisine, dresser, distribuer.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel.

#### Modules d'enseignements généraux :

- Français / histoire-géographie / enseignement moral et civique.
- Mathématiques / sciences physiques et chimiques.
- Langue vivante (anglais).

#### Modules d'enseignements complémentaires :

- Sauveteur secouriste du travail.
- Sensibilisation au développement des outils numériques.
- Accompagnement renforcé vers l'emploi.

\*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

## Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme **TITRE PROFESSIONNEL Cuisinier**



### Publics

- Tout public

### Conditions d'accès

- Entretien individuel
- Test de positionnement

### Durée

- Environ 8 mois (1 183 h dont 315 h en entreprise)

### Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise

### Validation

- Titre Professionnel Cuisinier de niveau 3 (CAP)
- Attestation de formation

### Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

### Tarif de référence\*

- 12 000 €

### Lieu(x) de formation

- Lycée Jean Monnet

### Limoges

- Lycée Delphine Gay

### Bourganeuf

**Contact : 05 55 12 31 31**

## Objectifs

- Acquérir les connaissances et compétences techniques pour la réalisation de productions culinaires dans les normes d'hygiène et de sécurité afin de satisfaire la clientèle.
- S'organiser dans son travail et appliquer les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des légumes et de la pâtisserie.

## Contenu

### Enseignements et modules professionnels :

- Acquérir des connaissances et techniques culinaires de base.
- Préparer, cuire et dresser des hors-d'œuvre et des entrées chaudes.
- Réaliser une production culinaire de "masse" en intégrant les techniques de la liaison froide et chaude.
- Préparer et cuire des plats.
- Élaborer des pâtisseries et entremets de restaurant.

### Enseignements et modules complémentaires :

- Sauveteur secouriste du travail.
- Sensibilisation au développement des outils numériques.
- Sensibilisation au développement durable.
- Accompagnement renforcé vers l'emploi.

### Périodes de formation en entreprise (P.F.E.) : 9 semaines

**Consolidation des compétences** et préparation aux épreuves de synthèse.

\*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

## Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant



### Publics

- Tout public

### Conditions d'accès

- Entretien individuel
- Test de positionnement

### Durée

- Environ 9 mois (1 232 h dont 490 h en entreprise)

### Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise

### Validation

- CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant, diplôme de l'Éducation nationale de niveau 3
- Evaluation par Contrôle en Cours de Formation (C.C.F).

### Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

### Tarif de référence\*

- 9 350 €

### Lieu(x) de formation

- Lycée Jean Monnet

### Limoges

Contact : 05 55 12 31 31

## Objectifs

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant doit être capable de :

- Contribuer à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère.
- Réaliser des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant.
- Contribuer à la commercialisation des prestations.
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise.

## Contenu

### Enseignements et modules professionnels :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités.
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client, contribuer à la vente.
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation.
- Communiquer en fonction du contexte professionnel.

### Enseignements et modules généraux :

- Français / histoire-géographie / enseignement moral et civique.
- Mathématiques / sciences physiques et chimiques.
- Langue vivante (anglais).

### Enseignements et modules complémentaires :

- Sauveteur secouriste du travail.
- Sensibilisation au développement des outils numériques.
- Accompagnement renforcé vers l'emploi.

\*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

## Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme FCIL Barista



### Publics

- Tout public

### Conditions d'accès

- Sélection sur dossier et entretien
- Motivation à s'engager dans la formation pour accéder à un emploi en rapport avec les compétences visées

### Durée

- 670 heures

### Modalités de formation

- 10 semaines en centre de formation (250 h)
- 12 semaines de mises en situations en entreprise (420 h)

### Validation

- Certificat Académique de Compétences BARISTA
- Attestation de formation

### Modalités de financement

- Aides individuelles à la formation (AIF)
- Aide individuelle régionale à la formation (AIR)
- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

### Tarif de référence\*

- 3 000 €

### Lieu(x) de formation

- Lycée Jean Monnet

### Limoges

Contact : 05 55 12 31 31

## Objectif

Développer des compétences et des connaissances pour exercer le métier de Barista.

Obtenir le **Certificat Académique de Compétences BARISTA**.

## Contenu

### Module 1 - Plantation : (75 h centre)

- Les pays producteurs, la botanique, la récolte, la transformation, les défauts dans le cadre du cupping.
- Le café un grand marché mondial, les légendes liées au café et la diffusion de la sa culture, le développement de la consommation du café, les débits de cafés à travers le monde, les labels de café en Europe, en Occident, aux Etats Unis, en Orient.
- L'économie du café, la démarche de création d'entreprise compte tenu des particularités d'investissements et d'approvisionnement du café (formes juridiques...).

### Module 2 - De la plantation au coffee shop : (75 h centre)

- Stockage et transport dans l'évaluation de la qualité, les procédés de torréfaction et leurs effets sur le cupping, analyse des traitements du café, relation barista-torréfacteur, les calculs de rendement.
- L'eau, effets de la torréfaction, le transfert de chaleur, l'impact du café sur la santé, le café décaféiné, l'équipement professionnel.
- Mesurer la rentabilité de l'entreprise (gestion des coûts, gestion du personnel, actions à mener pour améliorer la rentabilité de l'entreprise), le marché du café de spécialité, les cafés de spécialité support de vente, le consommateur de café en France et dans le monde et les motivations de consommation alternatives (via labels...).

### Module 3 - Extractions et espresso : (75 h centre)

- Les différentes méthodes de préparation du café, espresso et latte art, mixologie Alcool/café.
- L'hygiène dans la préparation du café, mécanisme scientifique de l'analyse sensorielle, les procédés de conservation, le développement durable, la mousse de lait.
- Le barista une philosophie de vie : investissement personnel dans le projet de création, le barista dans le monde du travail (poste/ missions/ recrutement...), la vente (les outils de la vente et les techniques de vente liées au café de spécialité).

\*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

## Hôtellerie, Restauration, Alimentation, Tourisme Professionnalisation aux métiers de la restauration Méthodologie H.A.C.C.P.



### Publics

- Tout public

### Conditions d'accès

- Entretien individuel
- Test de positionnement

### Durée

- De 7 à 14 heures en centre de formation

### Modalités de formation

- Parcours individualisé

### Validation

- Evaluation individuelle (QCM + tests pratiques)
- Attestation de formation HACCP portant mention des savoirs et/ou savoir-faire acquis

### Modalités de financement

- Financement individuel
- Région Nouvelle Aquitaine / FSE
- Plan de développement des compétences
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF)

### Tarif de référence\*

- 350 €

### Lieu(x) de formation

- Lycée Jean Monnet

### Limoges

Contact : 05 55 12 31 31

## Objectifs

Permettre aux usagers d'**acquérir les compétences** nécessaires à l'obtention de la certification Titre Professionnel Cuisinier (certification de niveau V du Ministère du Travail), **nécessaire à la construction** et à la mise en œuvre de leur **projet professionnel** dans **le secteur de la restauration**.

## Contenu

La formation « Professionnalisation aux métiers de la restauration - Méthodologie H.A.C.C.P. » est organisée sous une forme modulaire :

Ces 2 modules sont indépendants et complémentaires. Les parcours seront établis en fonction du positionnement du stagiaire.

### Module HACCP 1 (7 heures) :

- L'hygiène en restauration
- Présentation de la méthode HACCP
- Évaluations

### Module HACCP 2 (7 heures) :

- L'HACCP en contexte : ateliers de mises en applications

\*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet



# NOS SITES DE FORMATIONS

