

FORMATIONS



HÔTELLERIE



RESTAURATION

TOURISME



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	12 075 €	9 mois	●	●	●
TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine	12 075 €	9 mois			●
TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration	8 925 €	7 mois			●



Tarif personnalisé

* Tarif de référence, nous consulter pour un devis personnalisé



Durée personnalisée

SERVICE

	TARIF	DURÉE	19 - Corrèze	23 - Creuse	87 - Haute-Vienne
CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant	11 550 €	9 mois			●
FCIL Barista	3 000 €	6 mois			●

CALENDRIER 2025

FORMATION	TARIF	DURÉE	SESSION	LIEU
CAP Cuisine	12 075 €* 9 mois	9 mois	Septembre 2025 - juin 2026	Bourganeuf
			Septembre 2025 - juin 2026	Limoges
			Septembre 2025 - juin 2026	Tulle
TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine	12 075 €* 9 mois	9 mois	Septembre 2025 - juin 2026	Limoges
TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration	8 925 €* 9 mois	9 mois	Novembre 2025 - juillet 2026	Limoges
CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant	11 550 €* 9 mois	9 mois	Novembre 2025 - juillet 2026	Limoges
FCIL Barista	3 000 €* 670 h	670 h	Septembre 2025 - avril 2026	Felletin



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.

LYCÉE JEAN MONNET
HÔTELLERIE & ALIMENTATION

Limoges

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**



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

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

Certificateur : MINISTRE DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

code RNCP : n°37553

Date de publication : 02/05/2023

CAP Cuisine

PRÉSENTATION MÉTIER

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits préélaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

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.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





Durée

- Environ 9 mois (1 260 heures)

Validation / Modalités d'évaluation

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

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise (14 semaines)

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*

- 12 075 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Enseignements et modules professionnels :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises.
- Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités.
- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.
- Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.
- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.
- 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).
- Prévention Santé Environnement (PSE) .

Modules d'enseignements complémentaires : Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuite d'études : Ce CAP débouche sur la vie active mais 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).

Métiers accessibles : Commis de cuisine, cuisinier, cuisinier en restauration collective.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement
- Prescription du référent emploi



HÔTELLERIE,
RESTAURATION,
ALIMENTATION,
TOURISME



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - Limoges

Certificateur : CERTIFICATIONS ET
SERVICES - TOURISME HÔTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV)

code RNCP : n°37859

Date de publication : 19/07/2023

Titre Professionnel Commis de cuisine

PRÉSENTATION MÉTIER

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa rigueur, le commis de cuisine contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement. Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les envoie conformément aux consignes de son supérieur hiérarchique.

OBJECTIFS

Le commis de cuisine tient une place centrale dans la filière de la restauration. Il contribue à la préparation de la production culinaire en suivant les consignes de production transmises par sa hiérarchie.

Il réalise différentes activités selon les besoins et la taille de l'établissement: sélection et lavage des produits avant la production, préparation de tout ou partie des entrées, des plats et des desserts, dressage des entrées, plats chauds et des desserts, nettoyage des espaces et des postes de travail, réception et stockage des livraisons.

Le commis doit respecter les conditions réglementaires d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la restauration lors de toutes ces activités.

Toutes ces opérations sont réalisées seul ou en équipe, en appliquant les consignes et en respectant une organisation définie en fonction du flux des commandes.

Il réalise son travail toujours sous la responsabilité d'un cuisinier, d'un chef de cuisine ou du responsable de l'établissement.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





Titre Professionnel Commis de cuisine

Durée

- Environ 9 mois (1 295 h)

Validation / Modalités d'évaluation

- Titre Professionnel Commis de cuisine de niveau 3 (CAP)
- Evaluation terminale

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise (14 semaines)

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*

- 12 075 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine CCP 1 :

Adopter une posture professionnelle. Communiquer de manière compréhensible avec son environnement de travail. Préparer son poste de travail en respectant les consignes et les besoins de production. Appliquer les règles et principes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nettoyer son poste de travail. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail.

Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production CCP 2 :

Préparer et découper les produits selon les procédures et techniques en vigueur. Réaliser les préparations culinaires de base (entrées, plats) en suivant les consignes afin de répondre aux impératifs de production. Réaliser des desserts de restaurant de base en suivant les consignes. Respecter le cadre de production afin de répondre aux exigences attendues en cuisine.

Réceptionner et stocker des marchandises CCP 3 :

Réceptionner les marchandises en tenant compte des exigences réglementaires et contractuelles afin de contrôler les produits. Participer à l'approvisionnement des marchandises en estimant les produits nécessaires à la production afin de limiter le gaspillage. Ranger les marchandises en appliquant des méthodes de stockage, de traçabilité et de gestion des déchets. Appliquer les règles de sécurité et santé au travail.

Modules d'enseignements complémentaires :

Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuites d'études : Le titre professionnel débouche sur la vie active.

Métiers accessibles : Commis de cuisine, Commis de cuisine en collectivité, Premier commis, Commis tournant.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement
- Prescription d'un référent emploi



**HÔTELLERIE,
RESTAURATION,
ALIMENTATION,
TOURISME**



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet

Limoges

Certificateur : MINISTRE DU TRAVAIL DU
PLEIN EMPLOI ET DE L'INSERTION

code RNCP : n°38663

Date de publication : 22/02/2024

Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration

PRÉSENTATION MÉTIER

Selon les consignes de production, l'employé polyvalent en restauration réalise les opérations de prétraitement des denrées alimentaires. Il exécute avec rigueur et minutie les techniques culinaires adaptées à la réalisation des entrées, des plats chauds, des produits snacking et des desserts. Il assemble, goûte et assaisonne les préparations. Il remet en température les préparations culinaires élaborées à l'avance et conduit les cuissons minute en fonction de la demande du client. Il dresse les productions esthétiquement et avec soin dans les contenants adaptés.

OBJECTIFS

Par sa maîtrise de la technique culinaire et sa posture de service, l'employé polyvalent en restauration contribue à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement.

Il réalise des productions culinaires simples, les dresse avec goût et les distribue avec un accueil adapté au type de client.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





Titre Professionnel Employé polyvalent en restauration

Durée

- Environ 9 mois (1 295 heures)

Validation / Modalités d'évaluation

- TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration de niveau 3
- Evaluation terminale

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre (805 heures) et en entreprise (490 heures)

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*

- 8 925 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Modules d'enseignements professionnels :

Préparer en assemblage des hors d'œuvre, des desserts et des préparations de type "snacking" CCP 1 : Préparer les matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage. Réaliser l'assemblage et le dressage des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type snacking.

Réaliser des grillades et remettre en température des PCEA Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance CCP 2 : Effectuer la remise en température de préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA). Assurer une production culinaire au poste grillade.

Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service CCP 3 Effectuer la mise en place de la salle à manger du self-service et assurer le service aux postes froids et chauds. Enregistrer le contenu des plateaux repas et des préparations de type "snacking", et effectuer l'encaissement.

Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle CCP 4 : Assurer le nettoyage de la "batterie" de cuisine. Assurer la conduite du lavage en machine de la vaisselle.

Modules d'enseignements complémentaires : Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuites d'études : Le titre professionnel débouche sur la vie active.

Métiers accessibles : Employé de restauration collective, cafétéria, restauration rapide - préparateur - vendeur en point chaud.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement
- Prescription du référent emploi



HÔTELLERIE,
RESTAURATION,
ALIMENTATION,
TOURISME



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - Limoges
- Lycée René Cassin - Tulle

Certificateur : MINISTRE DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

code RNCP : n°37554

Date de publication : 02/05/2024

CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

PRÉSENTATION MÉTIER

Ce CAP forme les futurs professionnels à contribuer au bien-être de la clientèle française et étrangère de l'établissement (hôtel, café-brasserie ou restaurant) dans lequel ils exerceront.

Le stagiaire apprend à réaliser des prestations de services, à accueillir les clients, leur présenter les supports de vente et les informer sur les prestations ; contribuer à la vente, prendre les commandes et les transmettre, servir les plats et les boissons...

Il est également formé à la gestion des stocks, des approvisionnements et au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

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.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Sans niveau préalable

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant

Durée

- Environ 9 mois (1 260 h dont 490 h en entreprise)

Validation / Modalités d'évaluation

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

Modalités de formation

- Alternance de périodes en centre et en entreprise (14 semaines)

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*

- 11 550 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

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).
- Prévention Santé Environnement (PSE).

Modules d'enseignements complémentaires : Sensibilisation aux enjeux de développement durable: Néo Terra. Sensibilisation aux valeurs de la république, à l'éducation citoyenne et à la prévention des violences sexuelles et sexistes. Sensibilisation aux enjeux du numérique. Le développement du numérique: les outils numériques en restauration. Habilitation électrique. HACCP. Gestes et Postures appliqués à la restauration. Certification SST.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Poursuites d'études : 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.

Métiers accessibles : Employé de restaurant, Serveur-barman, Employé d'étage.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Entretien individuel
- Test de positionnement
- Prescription du référent emploi



HÔTELLERIE,
RESTAURATION,
ALIMENTATION,
TOURISME



Contact : 05 55 12 31 31

Site(s) de formation

- Lycée Jean Monnet - Limoges

FCIL Barista

PRÉSENTATION MÉTIER

Bien que le terme barista signifie barman en italien, le **barista** n'a rien à voir avec la vente et la préparation de cocktails. Lui, ce qu'il prépare, c'est le café et toutes ses déclinaisons : l'espresso classique (ristretto ou court, lungo ou allongé) et toutes ses variantes (café latte, cappuccino, café aromatisé, café glacé...).

Le **barista** dispose d'un bon niveau de connaissance sur le café. Il maîtrise les techniques d'extraction, de torréfaction et l'utilisation des machines. En contact avec la clientèle, il a le sens du service et des qualités relationnelles.

OBJECTIFS

Le ou la barista conseille les clients. Il leur présente les différentes boissons proposées, les différents types de cafés utilisés (origine, torréfaction, arôme...). Il prépare ensuite les boissons commandées en utilisant les équipements nécessaires (machines à café, moulin à café...). Le barista est chargé également de l'entretien et du bon état des matériels.

- Développer des compétences et des connaissances pour exercer le métier de Barista.
- Obtenir le **Certificat Académique de Compétences BARISTA**.

PUBLICS / PRE-REQUIS

- Tout public
- Motivation à s'engager dans la formation pour accéder à un emploi en rapport avec les compétences visées

Un référent Handicap est à votre disposition pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contactez le GRETA.





Durée

- 670 heures

Validation / Modalités d'évaluation

- Certificat Académique de Compétences BARISTA
- Attestation de formation

Modalités de formation

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

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 €

*Retrouvez nos conditions générales de vente sur le site Internet

CONTENU

Module 1 - Plantation : (75 heures)

- 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 heures)

- 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, le consommateur de café en France et dans le monde et les motivations de consommation alternatives (via labels...).

Module 3 - Extractions et espresso : (75 heures)

- 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 : 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).

DEBOUCHES PROFESSIONNELS / POURSUITE D'ÉTUDES

Métiers accessibles : Le **barista** exerce essentiellement dans un coffee shop. Il peut également exercer dans des hôtels, des restaurants, des bars ou des salons de thé qui proposent un service barista. Possibilité d'ouvrir son propre coffee-shop ou de se tourner vers la vente de cafés (torréfacteur/vendeur).

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

- Sélection sur dossier et entretien

NOS SITES DE FORMATIONS

