

ÉDITION 2026



HÔTELLERIE RESTAURATION



ALIMENTATION TOURISME



Retrouvez le catalogue en ligne
en scannant le QR code !

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

Aout 2026

HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME



LES +

Nos parcours permettent d'acquérir les compétences techniques, professionnelles et relationnelles indispensables pour intégrer et évoluer dans le secteur.

Alliant exigence, pratique et accompagnement personnalisé, nos formations répondent aux besoins des entreprises et favorisent une insertion professionnelle durable.

CUISINE

	TARIF	DURÉE	SESSION	LIEU
<u>CAP Cuisine</u>	12 750€*	9 mois	Sept. 2026 à juin 2027	Bourganeuf Limoges Tulle
<u>TITRE PROFESSIONNEL Commis de cuisine</u>	12 750€*	9 mois	Sept. 2026 à juin 2027	Limoges
<u>TITRE PROFESSIONNEL Employé polyvalent en restauration (EPR)</u>	9 100€*	9 mois	Nov. 2026 à juillet 2027	Limoges

 Durée personnalisée

 *Tarif de référence, nous consulter pour un devis personnalisé

SERVICE

	TARIF	DURÉE	SESSION	LIEU
<u>CAP Commercialisation et services en hôtel café restaurant</u>	12 250€*	9 mois	Sept. 2026 à juin 2027	Limoges Tulle

Lycée des métiers Jean Monnet, Le pôle d'excellence en hôtellerie-restauration du Limousin

Au cœur de Limoges, le Lycée Jean Monnet constitue le principal pôle de formation en hôtellerie-restauration du GRETA du Limousin. Il offre un environnement professionnel, des équipements de haute qualité et une équipe pédagogique reconnue pour son expertise.



Points forts

- ✓ Un site spécialisé dans les métiers de la restauration et du service, avec des équipements adaptés et des formateurs professionnels.
- ✓ Offre adaptée aussi bien aux jeunes en formation continue qu'aux adultes en reconversion professionnelle.
- ✓ Formations professionnalisantes répondant aux besoins du secteur Hôtellerie-Restauration dans la région Nouvelle-Aquitaine



Lycée René Cassin – Tulle Un lieu d'apprentissage créatif, convivial et passionné Les Ateliers Gourmands du GRETA

Le Lycée René Cassin à Tulle se distingue par son approche pédagogique innovante et ludique. En plus des formations professionnelles en cuisine, l'établissement propose une large palette d'ateliers culinaires thématiques : création de macarons, initiation à la cuisine italienne, découverte du métier de sommelier, ateliers bistroonomiques...

Ces expériences immersives permettent aux participants, débutants ou confirmés, d'acquérir des gestes techniques tout en vivant un moment décontracté et gourmand. Le site de Tulle est idéal pour développer ses compétences dans une ambiance chaleureuse, où la créativité et la découverte sont au cœur de chaque session.

Un calendrier des ateliers est proposé tout au long de l'année.

Retrouvez l'ensemble des dates et des thématiques sur le site du GRETA.



NOS SITES DE FORMATIONS

