

Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=456>

Objectif

Acquérir des bases solides pour devenir CUISINIER ou COMMIS DE CUISINE

Le titulaire du diplôme sera capable d'assurer les opérations suivantes :

- Respecter les règles d'hygiène
- Maîtriser les techniques de base de cuisine
- Préparer les denrées (tri, taillage...)
- Mettre en œuvre les différents types de cuisson (Cuire à la vapeur, à l'eau, sous vide, poêler, griller, sauter, frire, braiser, ragoûts...).

Contenu

Enseignements professionnels :

POLE 1 « ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Activité 1 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activités 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

POLE 2 « PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement.

Activité 3 - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Activité 4 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Activité 5 - Contrôler, dresser et envoyer la production

Activité 6 - Communiquer dans un contexte professionnel

Ces activités professionnelles sont organisées autour de 5 matières d'enseignements professionnels :

1- Travaux Pratiques en atelier

2- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)

3- Sciences Appliquées à l'alimentation (à l'hygiène et aux équipements (Constituants des aliments, Etude nutritionnelle des produits, Prévention des risques, Utilisation locaux et équipements, Aménagements, Entretien)

4- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

5- Prévention Santé Environnement

S.S.T. - Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements généraux : parcours personnalisé à partir du positionnement

- mathématiques appliquées - physique
- français, expression écrite
- anglais
- Histoire - géographie
- Technologie de l'information et de la communication

Contrôles en cours de formation

Dates

Du 01/09/2021 au 01/06/2022

Public

tout public

Durée

820 heures

Modalités

Collectif

Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée professionnel du Haut Forez

Le Bourg

42600 Verrières-en-Forez

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650

42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02

Fax : 04 77 32 37 16

greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Hôtellerie-Restauration

CAP Cuisine

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=456>

Objectif

Acquérir des bases solides pour devenir CUISINIER ou COMMIS DE CUISINE

Le titulaire du diplôme sera capable d'assurer les opérations suivantes :

- Respecter les règles d'hygiène
- Maîtriser les techniques de base de cuisine
- Préparer les denrées (tri, taillage...)
- Mettre en œuvre les différents types de cuisson (Cuire à la vapeur, à l'eau, sous vide, poêler, griller, sauter, frire, braiser, ragoûts...).

Contenu

Enseignements professionnels :

POLE 1 « ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Activité 1 - Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage

Activités 2 - Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

POLE 2 « PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE »

Les activités de production sont menées dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de santé. Elles prennent en compte les bonnes pratiques en matière d'environnement.

Activité 3 - Organiser le poste de travail tout au long de l'activité de cuisine

Activité 4 - Mettre en œuvre les techniques de base et cuisiner

Activité 5 - Contrôler, dresser et envoyer la production

Activité 6 - Communiquer dans un contexte professionnel

Ces activités professionnelles sont organisées autour de 5 matières d'enseignements professionnels :

- 1- Travaux Pratiques en atelier
- 2- Technologie professionnelle (Connaissance de la filière, matière 1ère, équipements...)
- 3- Sciences Appliquées à l'alimentation (à l'hygiène et aux équipements (Constituants des aliments, Etude nutritionnelle des produits, Prévention des risques, Utilisation locaux et équipements, Aménagements, Entretien)
- 4- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- 5- Prévention Santé Environnement

S.S.T. - Sauveteur Secouriste du Travail

Enseignements généraux : parcours personnalisé à partir du positionnement

- mathématiques appliquées - physique
- français, expression écrite
- anglais
- Histoire - géographie
- Technologie de l'information et de la communication

Contrôles en cours de formation

Dates

Du 01/09/2021 au 31/07/2022

De septembre à juin - nous consulter

Public

tout public

Durée

1098 heures (Centre de formation + Entreprises) Durée pour un parcours complet (enseignement général inclus)

la formation en centre et en entreprise s'articule comme suit :

- 2 jours par semaine en entreprise et - blocs de 2 semaines en entreprise lors des vacances scolaires

Effectifs

8 - 12

Modalités

Formation en présentiel
En alternance
Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieux

Lycée professionnel du Haut Forez
Le Bourg
42600 Verrières-en-Forez

Lycée Les petites bruyères
18 rue François Gillet
42400 Saint-Chamond

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Énergétique industrielle

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=>

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien
admission après test
admission sur dossier

Codification de l'offre

22635 - Climatisation

Dates

Entrées et sorties permanentes
De septembre à juin - nous
consulter

Public

tout public

Durée

modulaire

Modalités

Cours du jour
Collectif
En alternance
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieux

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Lycée Les petites bruyères
18 rue François Gillet
42400 Saint-Chamond

Coordonnées

Tel :
Fax :

Hôtellerie-Restauration

Hygiène en Restauration Collective : HACCP

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=11283>

Objectif

- o Informer sur le contexte réglementaire en matière d'hygiène en restauration collective.
- o Sensibiliser aux risques alimentaires en restauration collective.
- o Sensibiliser aux méthodes et procédés de travail en fonction de la démarche HACCP en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective.
- o Comprendre et mettre en œuvre un protocole HACCP.

Contenu

Identifier les dangers et les risques pour le consommateur

- Dangers microbiens
- Autres dangers

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

(ciblée restauration commerciale ou collective selon les établissements) :

- Obligation d'agrément
- Hygiène des denrées alimentaires : principes de base, traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène et procédures selon le HACCP (Hazard Analysis Critical control Point)
- Règles sanitaires applicables selon le type d'établissement
- Les contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Reconnaissance des acquis

Attestation de fin de formation

Dates

Entrées et sorties permanentes

Public

tout public
autre public
public sans emploi
public en emploi

Durée

2 jours

Modalités

Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieu

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Hôtellerie-Restauration

Titre professionnel Agent(e) de restauration

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=11525>

Objectif

Découvrir les exigences professionnelles des métiers de la restauration

- Acquérir les connaissances de base, les techniques et premiers gestes professionnels pour travailler en tant qu'agent de restauration en self-service
- Préparer et assembler des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité
- Distribuer des préparations culinaires simples et réaliser le service, tout en assurant les tâches d'approvisionnement, de mise en place et de remise en état de la salle
- Contribuer par l'ensemble de sa prestation à la qualité du service et de l'accueil du convive
- Développer une pratique professionnelle intégrant les exigences du développement durable

Contenu

Consolidation des compétences de base

- Calculs de base, apprendre à apprendre, expression écrite
- Module de formation individualisée

Communication professionnelle

- Rôle et fonctions de l'agent de restauration dans son environnement professionnel
- Communication professionnelle : orale et écrite

Attitude favorisant la communication : distinguer sa place dans l'équipe, la relation aux clients

Formes de messages : Gestion des consignes, suivi des protocoles

- Dossier de synthèse de pratique professionnelle
- Exigences liées au développement durable

Dates

Du 15/11/2021 au 20/05/2022
De septembre à juin

Public

tout public

Durée

710 heures (centre et entreprise)

Modalités

Formation en présentiel
En alternance
Collectif
Cours du jour

Tarif

Nous consulter

Lieux

Lycée René Cassin
11 Chemin de Sainte-Barbe
42800 Rive-de-Gier

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Hôtellerie-Restauration

BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION

OPTION A : Management d'unité de restauration

OPTION B : Management d'unité de production culinaire

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=17006>

Objectif

Le manager en Hôtellerie-Restauration 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 ou elle réalise des activités dans les domaines de la restauration, de la production culinaire. Il ou elle a pour vocation à encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprises.

C'est à la fois un(e) organisateur(trice) et un(e) gestionnaire. Il ou elle a le sens du contact et pratique plusieurs langues vivantes étrangères.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il ou elle doit être en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Emplois visés en début de carrière :

- Option A - Management d'unité de restauration : Maître d'hôtel (MH) - Premier Maître d'hôtel - Sommelier - Chef barman,
- Option B - Management d'unité de production culinaire : Demi-chef de partie - Chef de partie - Second de cuisine,

☒

Contenu

BTS en apprentissage sur 2 ans : 1 350h en centre, reste du temps en entreprise d'accueil

DOMAINE PROFESSIONNEL

POLE 1

Production de services en hôtellerie restauration

Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration

Évaluer et analyser la production de services en restaurant

Communiquer avec les autres services

POLE 2

Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Participer à la définition de la politique commerciale

Déployer la politique commerciale dans l'unité de restauration

Développer la relation client

POLE 3

Management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration

Manager tout ou partie du service en restauration

GRETA CFA DE LA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650 - 42042 - Saint Etienne CEDEX 1

Tél. : 04 77 32 48 02 - Fax : 04 77 32 37 16

Siret : 19420042400027 - Numéro d'activité : 8242P000942

Dates

Du 01/09/2021 au 31/08/2023

Public

tout public

Durée

1350 heures

Modalités

Formation en partie à distance, en

partie en présentiel

Formation en présentiel

En alternance

Collectif

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Les petites bruyères

18 rue François Gillet

42400 Saint-Chamond

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650

42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02

Fax : 04 77 32 37 16

greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Hôtellerie-Restauration

Mention Complémentaire "Employé Traiteur"

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=19577>

Objectif

- o Réaliser des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile,
- o Cuisiner les produits, réaliser des assemblages,
- o Préparer les appareils, les fonds et les sauces, confectionner des pâtisseries salées ou sucrées,
- o Décorer les plats puis conditionner le stockage avant la vente,
- o Organiser son travail de manière à assurer la bonne conservation des produits, appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks,
- o Conseiller les clients sur les mets et les proportions, la remise en température et la conservation,
- o Enregistrer les commandes et les préparer,
- o Acquérir des compétences en fabrication et en vente

Contenu

Domaine professionnel :

- o Travaux pratiques traiteur
- o Technologie professionnelle
- o Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- o Connaissance de l'environnement de l'entreprise traiteur

Domaines généraux

- o Anglais
- o Art appliqué

Prérequis

Être titulaire d'un :

- o CAP ou BAC PRO dans les Métiers de Bouche (Charcutier, Boucher, Pâtissier, Boulanger)
- o CAP ou BAC PRO Cuisine

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

- o Dossier de candidature

o Entretien de sélection

o Contractualisation avec une entreprise

Eligible au CPF

oui

Codification de l'offre

42754 - Hôtellerie restauration

Date de mise à jour

Dates

Du 01/09/2021 au 01/08/2022

Public

tout public

Durée

420 heures

Effectifs

12

Modalités

Collectif
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Lycée Les petites bruyères
18 rue François Gillet
42400 Saint-Chamond

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Hôtellerie-Restauration

CAP Production et Service en Restaurations

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=20644>

Objectif

Acquérir les compétences liées aux métiers de la restauration collective, de la restauration rapide et des cafétérias :

- o Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- o Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.
- o Accueillir, conseiller le client ou le convive, prendre et préparer la commande de celui-ci.
- o Assurer la distribution et le service des repas.
- o Encaisser des prestations.
- o Entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

Contenu

Préparation aux blocs de compétences :

PROFESSIONNELLES

- UP1. Production alimentaire
- UP2. Service en restauration

D'ENSEIGNEMENTS GENERAUX

- UG1. Prévention-santé-environnement
- UG2. Français et Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
- UG3. Mathématiques - Physiques - chimie
- UG5. Langue vivante

Prérequis

Niveau d'entrée souhaité : Niveau 9 - Sans niveau spécifique.
Maîtrise des savoirs de base.

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

- admission après entretien
- admission après test
- admission sur dossier

Reconnaissance des acquis

CAP Production et Service en Restaurations (Niveau 3)

Accessible par la VAE

oui

Eligible au CPF

oui

Codification de l'offre

- 42725 - Restauration rapide
- 42757 - Service salle

Date de mise à jour

GRETA CFA DE LA LOIRE

22 rue Louis Soulié CS50650 - 42042 - Saint Etienne CEDEX 1

Tél. : 04 77 32 48 02 - Fax : 04 77 32 37 16

Siret : 19420042400027 - Numéro d'activité : 8242P000942

Dates

Du 01/11/2021 au 01/05/2022

Public

tout public

Modalités

Cours du jour
Collectif
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02

Fax : 04 77 32 37 16

greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Hôtellerie-Restauration

Titre professionnel Serveur (euse) en restauration

<https://www1.ac-lyon.fr/greta/formation/pdf?id=20656>

Objectif

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le serveur (la serveuse) capable de :

- nettoyer et mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- accueillir le client dans un langage adapté en conformité avec les consignes de l'établissement
- donner les cartes et menus
- mettre en valeur les suggestions du jour et répondre aux questions du client avec des informations précises sur les mets, les boissons et les spécialités de l'établissement
- assister le client dans ses choix, le conseiller en s'adaptant à ses besoins et prendre sa commande
- servir les mets et boissons à table ou au buffet et peut effectuer le découpage de mets simples
- s'assurer régulièrement de la satisfaction du client et faire la liaison avec la cuisine
- préparer et encaisser les additions et prendre congé du client
- renseigner le client pour une information d'ordre pratique ou touristique
- communiquer au niveau A2 du cadre européen de référence pour les langues étrangères, le plus fréquemment en anglais.

Contenu

- Réalisation des travaux préalables au service.
- Nettoyage, entretien et mise en place des espaces de restauration, des locaux annexes et des différents buffets
- Accueil, conseil du client en français et en anglais
- Présentation des cartes et menus, prise de commande et communication aux services concernés
- Service en restauration
- Préparation et service des boissons
- Réalisation des différents types de services à table et au buffet
- Préparation et vérification d'une addition et encaissement
- Module réglementation et hygiène (HACCP)
- Module Santé et Sauveteur Secouriste du Travail (SST)
- Bureautique et DRE/TRE

Prérequis

Aucun prérequis spécifique

Niveau d'entrée

Niveau 9 (ex sans niveau spécifique)

Modalités d'admission et recrutement

admission après entretien
admission après test
admission sur dossier

Reconnaissance des acquis

Titre professionnel Serveur (euse) en restauration (Niveau 3)

Accessible par la VAE

oui

Codification de l'offre

42716 - Café brasserie

Dates

Du 15/11/2021 au 20/05/2022

Public

tout public

Modalités

Cours du jour
Collectif
Formation en présentiel

Tarif

Nous consulter

Lieu

Le Coteau - Lycée Etienne Legrand
Bd Charles Gallet
42120 Le Coteau

Coordonnées

GRETA CFA DE LA LOIRE
22 rue Louis Soulié CS50650
42042 Saint Etienne CEDEX 1

Tel : 04 77 32 48 02
Fax : 04 77 32 37 16
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr