

750  
professionnels  
formés chaque année

95 %  
de réussite aux examens

**FORMATIONS  
HÔTELLERIE-RESTAURATION ALIMENTATION**

**Recruter, professionnaliser,  
fidéliser : des solutions  
GRETA CFA à votre goût !**



Tous les ingrédients  
pour transformer votre  
passion en succès.

## AU MENU : VOS BESOINS

Vous souhaitez :

- **recruter** du personnel qualifié ? Le **fidéliser** ?
- **former** votre personnel aux **nouvelles techniques** ou à la **réglementation** en vigueur ?
- **innover** pour rester compétitif ?

**NOTRE DÉMARCHE :** Construire en partenariat avec vous  
la solution sur mesure  
parfaitement adaptée à vos besoins.

## NOS FORMATIONS

- En contrat d'apprentissage (16 à 29 ans)
- En formation continue pour adultes
- Diplômantes
- Interentreprises
- Des modules sur mesure
- Des parcours incluant la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
- Des espaces numériques de travail

## NOTRE EXPERTISE

- Aide au recrutement
- Conseil pour le financement des formations
- Diffusion de vos offres d'emploi
- Veille réglementaire
- Engagement dans une démarche qualité

UNE  
ÉQUIPE DE  
CONSEILLERS  
À VOTRE  
DISPOSITION

## POUR VOUS METTRE L'EAU À LA BOUCHE

Trois actions "phares" du réseau des GRETA CFA :



### HÔTELLERIE

Devenir Gouvernante, en passant le BP Gouvernante, dans le cadre d'un partenariat avec un grand groupe hôtelier.



### RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ

Devenir Chef-fe de cuisine en centres sportifs de vacances, avec une formation spécifique en alternance au GRETA CFA Lyon Métropole et dans les sites d'accueil.



### FAIRE DE SA PASSION SON MÉTIER

Devenir cuisinier, pâtissier, traiteur... en passant son CAP au GRETA CFA. Nos entreprises partenaires accueillent nos stagiaires pour des mises en applications professionnelles.



## NOTRE BRIGADE : LES FORMATEURS

- des professeurs de Lycées Professionnels et Technologiques
- des professionnels formés à la pédagogie d'adultes
- des Meilleurs Ouvriers de France (MOF)
- des formateurs avec une expérience internationale



## LES MÉTIERS :

- Barman
- Boulanger
- Boucher
- Charcutier traiteur
- Chocolatier confiseur
- Crémier fromager
- Cuisinier/Aide cuisinier
- Employé de restauration
- Glacier fabricant
- Gouvernante
- Pâtissier
- Poissonnier
- Réceptionniste
- Serveur

## LES DIPLÔMES ET CERTIFICATIONS :

- Bac Professionnel
- Brevet professionnel (BP)
- Brevet Technique des Métiers (BTM)
- Brevet de technicien supérieur (BTS)
- Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)
- Certificats de qualification professionnelle (CQP)
- Licence professionnel (LP)
- Mention complémentaire (MC)
- Titres professionnels

Et de nombreux **modules de formations** thématiques :  
hygiène, cuisine alternative ...

## AUX FOURNEAUX ! NOS PLATEAUX TECHNIQUES

- des Lycées des Métiers avec des plateaux techniques pédagogiques et des équipements professionnels, permettant des mises en situation de travail
- des établissements certifiés selon les normes européennes

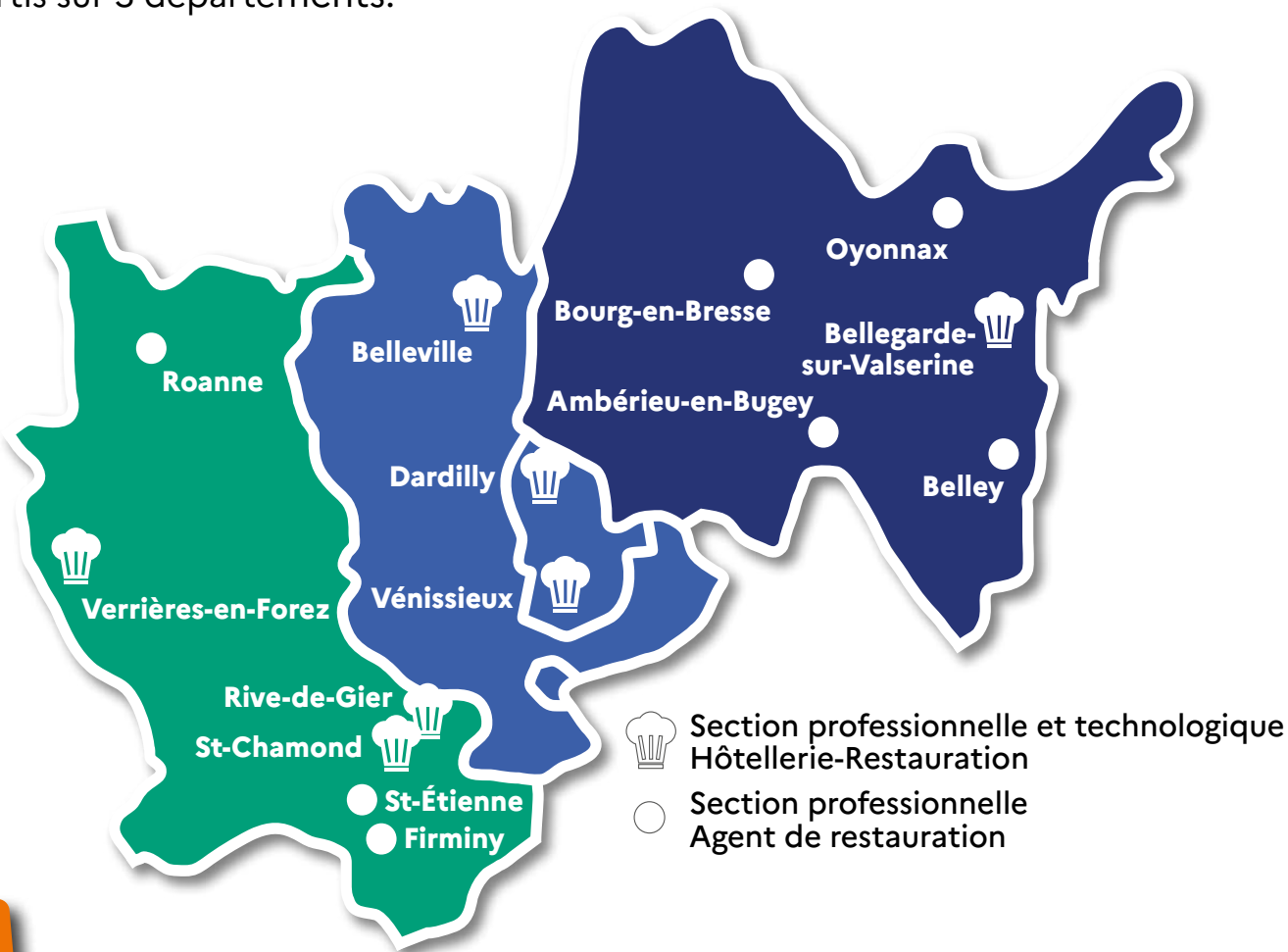


## LA CERISE SUR LE GÂTEAU ? LA PROXIMITÉ !

- un centre de formation à moins de 40 km de chez vous

# Les GRETA CFA : un réseau de proximité pour construire ensemble votre projet de formation

14 sites de formation et plateaux techniques hôtellerie-restauration alimentation  
repartis sur 3 départements.



## LE RÉSEAU DES GRETA CFA DE L'ACADÉMIE DE LYON

Former tout au long de la vie, c'est investir dans le capital humain, source de talents et de compétitivité.

### Formez-vous à demain !

Organismes de formation, les GRETA CFA vous conseillent, vous accompagnent dans vos projets.

Notre couverture territoriale vous offre proximité, réactivité et efficacité. Nos équipes de professionnels vous assurent une formation personnalisée de qualité.

## CONTACTEZ VOTRE GRETA CFA :

**AIN**  
04 74 32 15 90

**HRA\* DARDILLY**  
04 78 66 88 88

**LYON MÉTROPOLE**  
04 78 78 84 84

**LOIRE**  
04 77 32 48 02

**RHÔNE**  
04 74 02 30 16

[www1.ac-lyon.fr/greta](http://www1.ac-lyon.fr/greta)

\*Hôtellerie-Restauration Alimentation