

FORMATIONS HÔTELLERIE-RESTAURATION MÉTIERS DE BOUCHE

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

750
professionnels
formés chaque année

95 %
de réussite
aux examens





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

NOS FORMATIONS

- Diplômantes
- Interentreprises
- Des modules sur mesure
- Des parcours incluant la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)
- Des espaces numériques de travail

DE NOUVELLES FORMATIONS CHAQUE ANNÉE

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 :



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 Lyon Métropole et dans les sites d'accueil



FAIRE DE SA PASSION SON MÉTIER

Devenir cuisinier, pâtissier, traiteur... en passant son CAP au GRETA. 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 :

- Certificat d'aptitude professionnelle (CAP)
- Mention complémentaire (MC)
- Bac Professionnel
- Brevet professionnel (BP)
- Brevet de technicien supérieur (BTS)
- Certificats de qualification professionnelle (CQP)
- 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 !

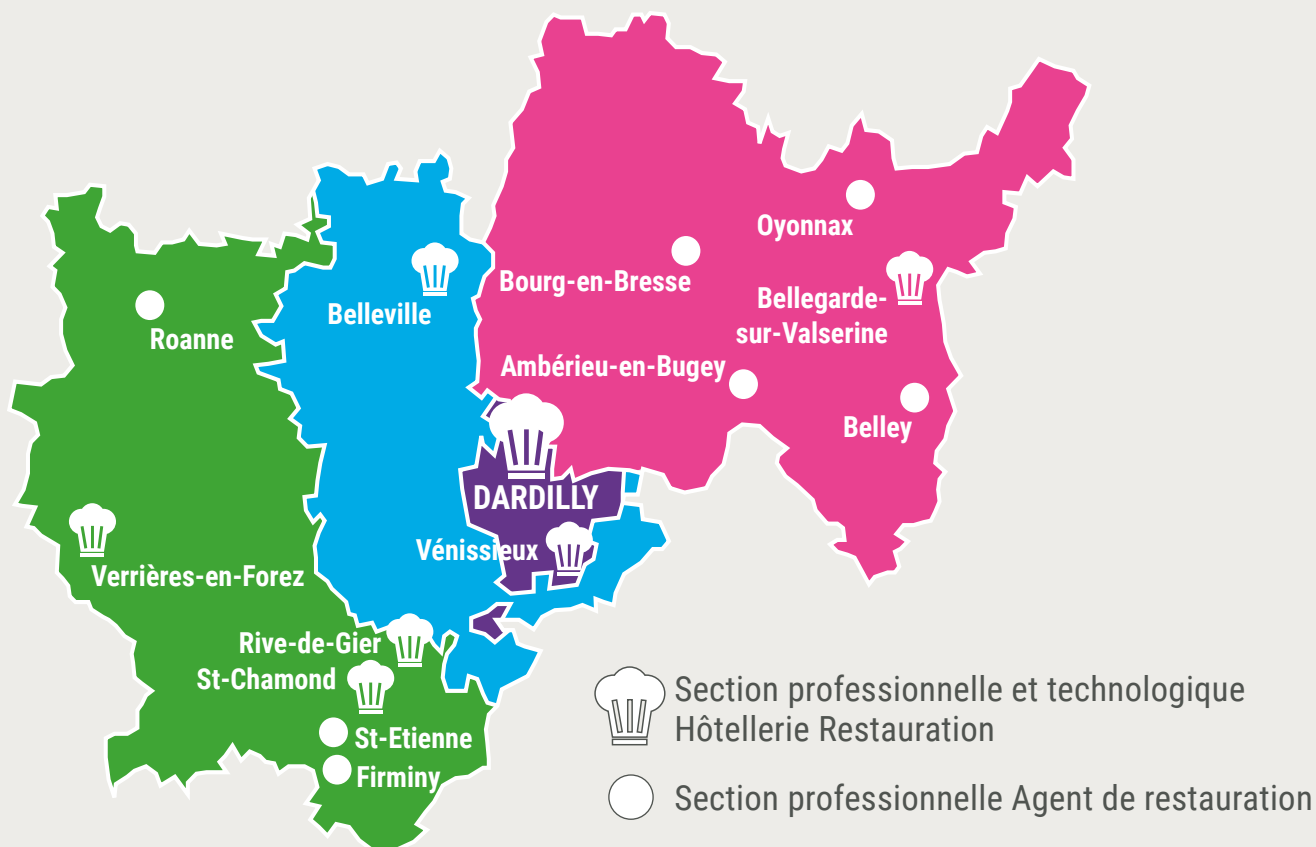
- un centre de formation à moins de 40 km de chez vous

Le réseau des GRETA 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 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 le GRETA le plus proche.

GRETA de l'Ain

T 04 74 32 15 90

GRETA de la Loire

T 04 77 32 48 02

GRETA Lyon Métropole

T 04 78 78 84 84

GRETA du Rhône

T 04 74 02 30 16



www1.ac-lyon.fr/greta

