



RÉGION ACADÉMIQUE  
BOURGOGNE-  
FRANCHE-COMTÉ

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Les métiers de l'hôtellerie- restauration

## Quelles voies d'accès ?

# Les formations en HR



Une diversité des métiers ...  
qui se retrouve du côté des formations

~ 20 Diplômes EN  
~ 20 CQP  
~ 10TP...

Des enjeux sectoriels impactant l'offre de formation,  
adaptée à l'évolution des emplois et des compétences

La possibilité de suivre un parcours complet de formation (jusqu'à  
la certification), ou modulaire (blocs de compétences,  
capitalisables) pour une montée en compétences ciblée et un  
accès progressif à la certification

Via la voie scolaire, la formation continue, en alternance ...  
de nombreux débouchés et perspectives d'évolution de carrière  
(développement de nouvelles compétences, évolution  
professionnelle)

## Exemples de formations (niv. 3 et 4)

CAP Production et service en restaurations  
 (rapide, collective, cafétéria)  
 CAP / Bac pro Cuisine  
 TP Cuisinier  
 TP Agent de restauration



CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)  
 CAP / Bac pro Cuisine  
 CAP Commercialisation et services en H-C-R  
 MC Employé traiteur  
 TP Cuisinier  
 TP Agent de restauration  
 TP Serveur en restauration  
 CQP Commis de cuisine  
 Bac pro Commercialisation et services en restauration

TP Réceptionniste en hôtellerie  
 TP Employé d'étage  
 Employé polyvalent en hôtellerie  
 BP Gouvernante



CAP Pâtissier  
 CAP / CQP Boulanger  
 CAP Boucher  
 CAP Poissonnier-écailler  
 Bac pro Boulanger-pâtissier

Hygiène, SST

# Offre de formation régionale Réseau GRETA BFC

Département	Lieu de formation	Intitulé formation	Niveau sortie	Date début session	Date fin session	Lieu de formation nom organisme
21	BEAUNE	Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie	4 - Niveau BAC, BAC Pro, BP	14/11/2022	02/05/2023	LYCEE PROFESSIONNEL E.J. MAREY
21	DIJON	Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie	4 - Niveau BAC, BAC Pro, BP	07/11/2022	30/03/2023	Lycee Polyvalent Le Castel
21	DIJON	CCP 1 et 3 du titre professionnel Cuisinier + Module FLE à visée professionnelle	3 - Niveau CAP, BEP	01/12/2022	07/07/2023	Lycee Polyvalent Le Castel
25	AUDINCOURT	Titre professionnel agent de restauration	3 - Niveau CAP, BEP	21/11/2022	19/05/2023	LYCEE PROFESSIONNEL NELSON MANDELA
25	BESANCON	CAP cuisine	3 - Niveau CAP, BEP	12/09/2022	02/06/2023	LYCEE PROFESSIONNEL CONDE
25	BESANCON	Titre professionnel serveur en restauration	3 - Niveau CAP, BEP	24/10/2022	12/05/2023	GRETA BESANCON
25	BESANCON	Titre professionnel serveur en restauration	3 - Niveau CAP, BEP	29/11/2022	30/06/2023	GRETA BESANCON
39	DOLE	Titre professionnel agent(e) de restauration	3 - Niveau CAP, BEP	07/11/2022	21/04/2023	LYCEE PROFESSIONNEL JACQUES PREVERT
39	ST CLAUDE	Titre professionnel cuisinier	3 - Niveau CAP, BEP	28/11/2022	25/05/2023	LYCEE PROFESSIONNEL PRE SAINT-SAUVEUR
39	ST CLAUDE	Titre professionnel cuisinier	3 - Niveau CAP, BEP	27/11/2023	24/05/2024	LYCEE PROFESSIONNEL PRE SAINT-SAUVEUR
58	CHATEAU CHINON VILLE	Titre professionnel cuisinier(ière)	3 - Niveau CAP, BEP	07/12/2022	20/04/2023	LYCEE PROFESSIONNEL LYCEE DES METIERS FRANCOIS MITTERRAND
70	LUXEUIL LES BAINS	Titre professionnel cuisinier	3 - Niveau CAP, BEP	08/11/2022	23/06/2023	LYCEE POLYVALENT LUMIERE - SITE LUMIERE
70	LUXEUIL LES BAINS	Titre professionnel cuisinier	3 - Niveau CAP, BEP	13/11/2023	28/06/2024	LYCEE POLYVALENT LUMIERE - SITE BEAUREGARD
70	VESOUL	Titre à finalité professionnelle commis de cuisine	3 - Niveau CAP, BEP	29/11/2022	10/05/2023	LYCEE PROFESSIONNEL PONTARCHER
70	VESOUL	Titre professionnel agent(e) de restauration	3 - Niveau CAP, BEP	26/09/2022	03/03/2023	LYCEE PROFESSIONNEL PONTARCHER
71	PARAY LE MONIAL	CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - CAP cuisine	3 - Niveau CAP, BEP	12/09/2022	26/06/2023	LYCEE PROFESSIONNEL SACRE-COEUR - CENTRE DE FORMATION
89	AUXERRE	Titre professionnel employé d'étage en hôtellerie	3 - Niveau CAP, BEP	14/11/2022	28/04/2023	Lycee Professionnel Lycee des Metiers Vauban
89	AVALLON	Titre professionnel cuisinier	3 - Niveau CAP, BEP	28/11/2022	16/06/2023	GRETA 89 - ANTENNE D'AVALLON
89	AVALLON	Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie	3 - Niveau CAP, BEP	17/10/2022	23/03/2023	GRETA 89 - ANTENNE D'AVALLON
89	SENS	CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	3 - Niveau CAP, BEP	12/09/2022	26/05/2023	LYCEE PROFESSIONNEL SAINT-ETIENNE
89	SENS	CAP cuisine	3 - Niveau CAP, BEP	12/09/2022	26/05/2023	GRETA 89 - ANTENNE DE SENS

Fort maillage territorial, pour des formations au plus près des besoins

Variété et qualité des plateaux techniques des lycées professionnels

Offre de formation régionale consultable sur EMFOR et Cléor

<https://www.bourgogne-greta.fr/>

<https://greta-franche-comte.fr/>

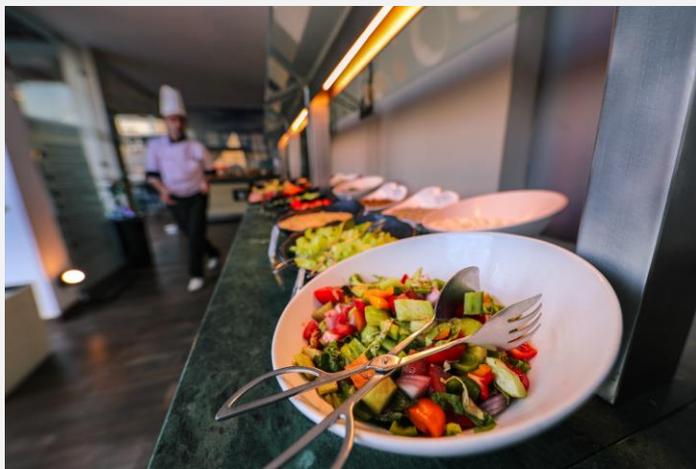


Une large palette de pratiques et d'outils pédagogiques



# Zoom formation

## CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)



**CONTEXTE PROFESSIONNEL** : établissements de restauration rapide, de vente à emporter, restauration collective, entreprises de fabrication de plateaux-repas...

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Réaliser et mettre en valeur des préparations alimentaires** simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité.
- **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.
- **Accueillir, conseiller le client** ou le convive, **prendre et préparer la commande** de celui-ci.
- **Assurer la distribution et le service** des repas.
- **Encaisser** des prestations.
- **Entretenir** des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.

**DUREE** : 1 an en FC (environ 700H centre, et 450H entreprise)

# Zoom formation

## Titre professionnel Employé d'étage en hôtellerie



**CONTEXTE PROFESSIONNEL** : hôtels et résidences de tourisme, hôtellerie de plein air, résidences seniors et maisons de retraite, sociétés assurant l'externalisation du nettoyage...

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Connaître l'environnement** professionnel hôtelier
- **Entretenir** les chambres, les sanitaires et les lieux de circulation à partir de **consignes et standards de qualité** ;
- Participer au **service** du petit déjeuner ;
- Contribuer au **suivi** et à la **fidélisation** du client ;
- **Approvisionner et maintenir en état de propreté** les offices de stockage ;
- Respecter et appliquer les **règles d'hygiène et de sécurité**.

**DUREE** : 1 an en FC (environ 600H centre, et 300H entreprise)

# Dispositifs de financement mobilisables

Pour l'entreprise

→ Lien avec son OPCO

## Infos + :

- Décret 2020 SIAE → aide à l'embauche de contrat de professionnalisation
- PRIC / PIC IAE



# Info + : Partenariat Pôle ressources IAE / GRETA - BFC



Des pratiques complémentaires et des préoccupations partagées

Des connaissances et des compétences transférables

Des relations collaboratives locales et sectorielles à développer, valoriser et/ou pérenniser

## Transfert et partage de compétences

- Meilleure connaissance des publics éloignés de l'emploi et de la formation
- Possibilités et contraintes de la formation
- Adaptation des pratiques pédagogiques  
→ *Information / formation d'acteurs, échanges de pratiques et savoir-faire*

## Développement de relations locales entre acteurs de l'insertion et de la formation

- Faciliter l'entrée en formation des salariés issus de parcours d'insertion
- Organisation d'événements coopératifs (rencontres entre acteurs, visites de plateaux, informations collectives des salariés...)

## Prestations d'accompagnement en formation

- Suivi spécifique et prévention des situations de rupture
- Coordination entre acteurs
- Conception de parcours adaptés

## Ingénierie de certification

- Formalisation et valorisation des compétences acquises dans les parcours d'insertion
- Organisation de la certification

Contact : [oceane.bannoudi@region-academie-bfc.fr](mailto:oceane.bannoudi@region-academie-bfc.fr)