



OFFRE DE FORMATIONS

Hôtellerie Restauration & Tourisme

> 2016-2017 <



HOTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME



Présent sur tous les domaines de la formation professionnelle continue en Gironde, le GRETA Nord Aquitaine possède de nombreux atouts :

- 40 ans de partenariat avec le monde de l'entreprise
- Un environnement privilégié au lycée hôtelier de Talence, parmi les 3 grands lycées hôteliers de France
- Des équipements performants pour s'adapter aux diverses formations
- Des professionnels formateurs disponibles et confirmés dans le secteur de l'hôtellerie, restauration et tourisme
- De nombreux diplômes, possibles en alternance
- Un large choix de modules de formation sur des thématiques spécifiques destinés aux salariés
- La capacité à élaborer des offres de formation sur mesure



Une équipe d'experts à votre écoute :

- **Alain JAGUENEAU** - 05 56 56 04 04 – alain.jagueneau@greta-nord-aquitaine.fr
Conseiller en formation continue sur le secteur hôtellerie – restauration – tourisme
- **Emilie CHANUSSOT** – 05 56 80 85 39 – emilie.chanussot@greta-nord-aquitaine.fr
Coordinatrice pour les formations en restauration
- **Mathilde GOUS** – 05 56 80 85 39 – mathilde.gous@greta-nord-aquitaine.fr
Coordinatrice pour les formations en tourisme
- **Pauline POENTIS** – 05 56 56 00 25 44 – pauline.poentis@greta-nord-aquitaine.fr
Assistante de formations certifiantes et sur mesure, diplômes tourisme
- **Stéphanie JOURNU** – 05 56 56 04 26 – stephanie.journu@greta-nord-aquitaine.fr
Assistante de formation – diplômes hôtellerie & restauration, cercles culinaires
- **Cécile GOUARDE** – 05 56 56 04 28 – cecile.gouarde@greta-nord-aquitaine.fr
Assistante de formation – CAP Pâtissier





HOTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME



Diplômes & Titres

Nos formations diplômantes sont dispensées au Lycée hôtelier de Talence.

Hôtellerie - Restauration

Mise à niveau en Hôtellerie – Restauration	2 jours en centre / 3 jours en entreprise	1 an
BTS Hôtellerie – Restauration (option A/ option B)	1 semaine en centre / 1 semaine en entreprise	2 ans
CAP Pâtissier	2 jours en centre / 3 jours en entreprise	1 an
CAP Cuisine	2 jours en centre / 3 jours en entreprise	1 an
Mention complémentaire Sommellerie	Planning en intégration avec la classe en formation initiale	1 an
Mention complémentaire Traiteur	Planning en intégration avec la classe en formation initiale	1 an
Mention complémentaire Employé Barman	Planning en intégration avec la classe en formation initiale	1 an
Mention complémentaire Cuisinier en dessert de restaurant	2 jours en centre / 3 jours en entreprise	1 an
CQP Assistant d'exploitation	1 jour en centre / 4 jours en entreprise	1 an
CQP Cuisinier	2 jours en centre / 3 jours en entreprise	1 an
CQP Serveur de restaurant	1 jour en centre / 4 jours en entreprise	1 an

Tourisme

BTS Tourisme	1 mois / 1 mois	2 ans
Titre professionnel Conseiller en séjours et voyages	1 mois / 1 mois	1 an
Titre professionnel Agent d'accueil touristique	A déterminer	A déterminer



HOTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME



Formations certifiantes et sur mesure

Nos formations certifiantes et sur mesure peuvent être dispensées au Lycée hôtelier de Talence ou au sein de l'entreprise.

Accueil, vente & service

Accueil et vente en restauration	2 jours
----------------------------------	---------

Vins & Spiritueux

Service des vins en restauration	1 jour
Connaissances des vins et spiritueux	2 jours
Conseil et vente de vin	2 jours
Ouvrez les portes de votre propriété : les bases de l'oenotourisme	3 jours
Initiation aux cocktails	2 jours

Hôtellerie - Tourisme

Devenir gouvernante	6 jours
Bases sur Amadeus	4 jours



HOTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME



Cuisine

Bases en cuisine	6 jours
Cercles culinaires	4h
Créativité en cuisine : de l'idée à l'assiette	2 jours
Cuisine Basse Température - Cuisine Sous - Vide	2 jours
Epices, aromates et assaisonnements	2 jours
Légumes et accompagnements originaux	2 jours
Conseil et service des fromages	2 jours
Semaine Gastronomique : 5 jours aux côtés de grands Chefs	5 jours
Cocktail déjeunatoire et d'înatoire	2 jours
Diététique et régimes particuliers	2 jours
Tapas & Finger Food	2 jours
Coaching en cuisine : formation sur mesure sur site	A déterminer
Bases de la pâtisserie	2 jours
Créativité en dessert : de l'idée à l'assiette	2 jours
Cercles pâtissier	4h
Atelier atour du chocolat	1 jour

Ouverture ou reprise d'établissement

Positionner et commercialiser son offre marketing	3 jours
Réaliser une étude de marché	2 jours
Définir son business plan	3 jours



HOTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME



Gestion

Coûts matières en restauration	2 jours
Bases de la gestion hôtelière	5 jours
Management opérationnel	4 jours
Permis de former	2 jours
Maîtriser sa e-réputation	1 jour
Création et gestion de chambre d'hôte	2 jours
Création et gestion d'un food truck	5 jours
Création et gestion d'un salon de thé	5 jours
HACCP Analyse des risques et maîtrise des points critiques - Hygiène alimentaire	2 jours

Restauration collective

Service et environnement du repas	2 jours
Cuisine diététique et régimes spécifiques	3 jours
Créativité dans les entrées et les desserts	2 jours
Sauveteur secouriste du travail	2 jours



Nos partenaires



Siège administratif
Lycée Camille Jullian
29 rue de la Croix Blanche
CS 11235
33074 BORDEAUX Cedex
E-mail : contact@greta-nord-aquitaine.fr
Téléphone : 05-56-56-04-04

Les différents modules proposés sont disponibles sous forme de fiches de formation (consultables ou imprimables sur notre site Internet www.greta-nord-aquitaine.fr).

Un devis préalable est effectué avant toute inscription définitive.

Les modules sont accessibles soit en individuel (groupe en inter), soit en collectif (groupes en intra).

Les modules sont ouverts à tout financement relatif à la formation professionnelle continue (Plan de formation, CPF, CIP, CFP, etc.).

Dans tous les cas, et préalablement à toute participation à une formation, vous devez contacter votre service formation ou l'OPCA dont vous dépendez.

