



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

BTS Management en hôtellerie Restauration - Option A Management d'unité de restauration (BTS MHR)



Objectifs :

- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe.



Contenu de la formation :

- Notions de génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons, gestion d'une cave, sommellerie
- Communication professionnelle
- Techniques du service en restaurant

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION
(NSF)
334 Accueil, hôtellerie, tourisme

CODE RNCP/RS
RNCP35339

NOM DU CERTIFICATEUR
Ministère de l'Enseignement
supérieur et de la Recherche

DATE D'ENREGISTREMENT DE
LA CERTIFICATION
24/08/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE
Oui

FORMATION CERTIFIANTE
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

Informations pratiques

Type d'action	Lieu de formation	Date de sessions	Chiffres clés	Contact siège
Apprentissage	Lycée hôtelier Les Petites Bruyères 18 RUE FRANCOIS GILLET 42405 ST CHAMOND	Du 02/09/2024 Au 26/06/2026	83 % de réussite 100 % de satisfaction Rechercher une Formation	GRETA CFA LOIRE 22 rue Louis Soulié 42042 SAINT-ÉTIENNE CEDEX 1 CS 50 650 04 77 32 48 02 greta-cfa.loire@ac-lyon.fr

Chiffres clés

83 % 100 %

de réussite de satisfaction

[Rechercher une Formation](#)



Organisation

Durée indicative : 2 ANS

Durée totale en heures : 1350 heures

Nombre d'heures en centre : 1350 heures

Effectif mini - maxi : 8 - 15.00

Modalités d'enseignement : Apprentissage

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Rythme de la formation : ALTERNANCE



Modalités pédagogiques

Formation certifiante : Oui

Type d'action : Apprentissage

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) et Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)



Accès

Public visés : Jeune 16-29 ans

Niveau d'entrée : Non communiqué

Prérequis : Être titulaire d'un: Bac Pro Commercialisation et services en restauration ou cuisine -Bac technologique STHR - Pour les titulaires d'un autre Bac, une mise à niveau est nécessaire (MAN)

Candidature via PARCOURSUP pour les personnes scolarisées Dossier de candidature pour les personnes non scolarisées Recrutement sur dossier et entretien Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Délais d'accès : Pour les candidatures via PARCOURSUP : échéance selon la procédure de Parcoursup Pour les non scolarisés candidature possible 6 mois avant le début de formation et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles, puis d'obtention du diplôme pré-requis.

Modalités d'accessibilité PSH : Le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+: les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.



Financement

Tarif global indicatif : 22446 € TTC

Financements possibles : Remboursement des frais de 1er équipement pédagogique par l'OPCO pour un montant plafond de 500€ pour la 1ère année du contrat

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage , Contrat de professionnalisation

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter.

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Informations pratiques				
Type d'action	Lieu de formation	Date de sessions	Chiffres clés	Contact siège
Apprentissage	Lycée polyvalent François Rabelais Chemin DU DODIN 69571 DARDILLY CEDEX	Du 02/09/2024 Au 09/07/2026	66 % de réussite 20 % d'insertion Rechercher une Formation	GRETA CFA HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION Chemin du Dodin 69571 DARDILLY CEDEX 24 BP 24 04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

Chiffres clés

66 % 20 %

de réussite d'insertion

[Rechercher une Formation](#)



Les points forts de la formation

- Assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle.
- Posséder des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe.
- Gérer les achats, la réception et le stockage des marchandises. Il est formé aux techniques de recherche et d'accueil et au service de différents types de clientèle.



Organisation

Rythme de la formation : Journée , Semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 1420 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1780 heures

Effectif mini - maxi : 8 - 12.00

Modalités d'enseignement : Apprentissage

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Rythme de la formation : 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE



Modalités pédagogiques

Formation certifiante : Oui

Type d'action : Apprentissage

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.



Accès

Public visés : Tout public

Niveau d'entrée : Non communiqué

Prérequis : Être titulaire d'un: -Bac Pro Commercialisation et services en restauration ou cuisine -Bac technologique STHR - Pour les titulaires d'un autre Bac, une mise à niveau est nécessaire (MAN)

Modalités d'accessibilité PSH : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 11223 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : Contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

BTS Management en Hôtellerie Restauration



Objectifs :

- Maîtriser des techniques culinaires propres aux différents types de restauration (traditionnelle, gastronomique, collective)
- Optimiser les achats d'aliments en fonction de paramètres
- Manager une brigade
- Maîtriser les notions de gestion d'entreprise



Contenu de la formation :

- Techniques de gestion
- Management
- Nutrition, diététique, hygiène, sécurité.
- Procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)

FORMACODE

42766

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

334 Accueil, hôtellerie,
tourisme

CODE RNCP/RS

RNCP35339

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de
l'Enseignement supérieur et
de la Recherche

DATE

D'ENREGISTREMENT DE
LA CERTIFICATION
24/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

CAP Cuisine



Objectifs :

- Réaliser des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.
- Connaître les produits alimentaires
- Gérer l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts)
- Préparer les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assembler des produits pré-élaborés
- Maîtriser les techniques de cuisson et de remise en température
- Réaliser des préparations chaudes ou froides (hors d'œuvre, sauces, desserts...), les mettre en valeur lors du dressage de l'assiette
- Élaborer un menu
- Entretien de son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité



Contenu de la formation :

- Approvisionnement et organisation de la production culinaire,
- Réalisation de productions culinaires, commercialisation et distribution de la production culinaire
- Technologie
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Prévention, sécurité, environnement
- Connaissance de l'entreprise

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

CODE RNCP/RS

RNCP26650

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

DATE

D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION
02/05/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

21/05/2024

Titre professionnel Agent de restauration



Objectifs :

- Effectuer la réception des matières premières
- Réaliser les premiers traitements des produits alimentaires
- Assembler et accommoder diverses gammes de produits
- Dresser, en les valorisant, des hors-d'œuvre, des desserts et des préparations de type « snacking »
- Assurer l'agencement de la salle à manger
- Approvisionner les différents comptoirs et le service des plats chauds
- Préparer des mets simples froids et chauds, réaliser des cuissons
- Assurer la distribution des productions culinaires aux différents linéaires et comptoirs froids et chauds du self-service
- Remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance
- Effectuer des cuissons au grill et à la friteuse
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires



Contenu de la formation :

- Préparation des matières premières alimentaires destinées à la transformation et à l'assemblage.
- Réalisation de l'assemblage et du dressage des hors-d'œuvre et des desserts.
- Remise en température de plats cuisinés à l'avance (PCA).
- Réalisation pendant le service d'une production culinaire simplifiée au poste "grillade"
- Mise en place de la salle à manger du self-service
- Mise en place de la distribution et réalisation du service aux postes froids et chauds
- Enregistrement (typer) du contenu des plateaux repas commandés et encaissement
- Débarrassage des plateaux repas en salle de self-service en respectant l'intimité des clients
- Récupération et lavage à la main la batterie de cuisine
- Conduite du lavage en machine de la vaisselle
- Anglais professionnel

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)
334 Accueil, hôtellerie, tourisme

CODE RNCP/RS
RNCP35650

NOM DU CERTIFICATEUR
Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION
22/02/2024

ACCESSIBLE PAR LA VAE
Oui

FORMATION CERTIFIANTE
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

CAP Production et Service en Restaurations (CAP PSR)



Objectifs :

- 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.
 - . Procéder à l'encaissement des prestations.
 - . Assurer des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel.



Contenu de la formation :

Production alimentaire :

- Réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires
- Réalisation des opérations préliminaires sur les produits alimentaires- Sortie, pesée, comptage des produits alimentaires
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Réalisation de préparations et de cuissons simples
- Assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de production

Service en restauration :

- Mise en place et réapprovisionnement des espaces de distribution, de vente et de consommation
- Prise en charge des clients ou des convives
- Service aux clients ou convives
- Encaissement des prestations
- Mise en œuvre des opérations d'entretien dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

CODE RNCP/RS

RNCP35317

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

DATE

D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION
02/03/2021

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

21/05/2024

BAC PRO Cuisine



Objectifs :

- Organiser et mettre en œuvre la production culinaire
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Gérer des approvisionnements, gérer une exploitation en restauration
- Mettre en œuvre la démarche qualité en restauration



Contenu de la formation :

- Organisation de la production
- Maîtrise des bases de la cuisine
- Production culinaire - cuisine
- Dressage et distribution des préparations
- Entretien des relations professionnelles
- Communication à des fins commerciales
- Animation d'équipe
- Optimisation des performances de l'équipe
- Rendu-compte du suivi de l'activité et des résultats
- Recensement des besoins d'approvisionnement
- Contrôle des mouvements de stock
- Maîtrise des coûts
- Analyse des ventes
- Application de la démarche qualité
- Maintien de la qualité globale

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

FORMACODE
42752

**SPÉCIALITÉS DE
FORMATION (NSF)**
221 Agro-alimentaire,
alimentation, cuisine.

CODE RNCP/RS
RNCP12508

NOM DU CERTIFICATEUR
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

**DATE D'ENREGISTREMENT
DE LA CERTIFICATION**
26/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE
Oui

FORMATION CERTIFIANTE
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

Titre professionnel Agent de propreté et d'hygiène (TP APH)



Objectifs :

- Réaliser une prestation de nettoyage manuel
- Réaliser une prestation de nettoyage ou de remise en état mécanisés



Contenu de la formation :

- Les règles d'hygiène et de sécurité
- Les principes du développement durable et l'application d'écogestes
- L'organisation et méthodologie du travail de nettoyage
- Les connaissances des propriétés, des précautions d'emploi, de stockage et d'application des différents produits de nettoyage
- L'identification des différentes surfaces d'entretien et des produits de nettoyage associés
- L'identification, la manipulation et l'entretien des matériels dans le respect des règles de sécurité et d'usage
- La lecture de plan des locaux d'intervention
- L'attitude de service
- La préservation du cadre de vie des usagers

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

FORMACODE

42093

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

343 Nettoyage, assainissement, protection de l'environnement

CODE RNCP/RS

RNCP278

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

20/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

21/05/2024

CAP Commercialisation et Services en Hôtellerie-Café-Restaurant



Objectifs :

- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
- Collecter les informations et ordonnancer ses activités
- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi
- Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession
- Respecter les procédures d'hygiène, de sécurité en vigueur; et avoir une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement



Contenu de la formation :

- Approvisionnement et stockage : réapprovisionnement des stocks, rédaction des bons de commande internes, rangement des espaces de travail
- Préparation et entretien de la salle
- Accueil du client, commercialisation de la prestation
- Service : mise en place, service des mets et boissons
- Facturation / Encaissement
- Technologie de service
- Hygiène alimentaire HACCP

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

CODE RNCP/RS

RNCP31096

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

DATE

D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION
02/05/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

CQP Pizzaiolo



Objectifs :

- Evaluer les quantités d'ingrédients à commander, les réceptionner et les stocker
- Réaliser la pâte et les abaisses
- Préparer et répartir les ingrédients sur la pâte
- Enfourner à température correcte et vérifier la cuisson
- Accueillir les clients, prendre les commandes et servir
- Vendre et encaisser
- Conditionner et stocker les denrées alimentaires
- Nettoyer et ranger le matériel



Contenu de la formation :

- La fabrication des pâtes et la préparation des ingrédients.
- Les différentes recettes de pizzas.
- L'utilisation des pelles à pizza.
- Les modes de cuisson.
- L'utilisation des réfrigérateurs.
- L'organisation de travail.
- La mise en place.
- Technologie et hygiène des productions.
- Réglementation et obligations légales.
- La carte des mets et des boissons.
- Approche économique de l'entreprise.
- Accueil et commercialisation

**SPÉCIALITÉS DE
FORMATION (NSF)**
334 Accueil, hôtellerie,
tourisme

CODE RNCP/RS
RNCP31329

**NOM DU
CERTIFICATEUR**
Certification
professionnelle relation
de service tourisme

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

**FORMATION
CERTIFIANTE**
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

Brevet Professionnel Arts de la cuisine (BP Arts de la cuisine)



Objectifs :

- Accompagner l'évolution de son activité
- Posséder une vue prospective de son métier
- Concevoir des prestations de restauration
- Produire et préparer des productions de cuisine



Contenu de la formation :

Conception et organisation de prestations de restauration :

- conception et planification des prestations
- gestion des approvisionnements et des stocks

Préparation et productions de cuisine

- organisation et gestion des postes de travail
- production de cuisine
- dressage, envoi

Gestion de l'activité de restauration

- gestion de la qualité en restauration
- animation d'une équipe
- gestion de son parcours professionnel
- reprise ou création d'une entreprise

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

221 Agro-alimentaire,
alimentation, cuisine.

CODE RNCP/RS

RNCP34956

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

02/10/2020

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

21/05/2024

Mention complémentaire Sommellerie



Objectifs :

- Réceptionner et stocker les marchandises.
- Mettre en place et contrôler la carte des vins et des boissons.
- Accueillir, conseiller le client dans les choix des vins et des boissons.
- Réaliser le service des vins et des boissons selon les règles de l'art



Contenu de la formation

- Comptabilité et gestion des stocks.
- Carte des vins et promotion des ventes.
- Accords vins et menus.
- Œnologie
- Législation sur les boissons.

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

CODE RNCP/RS

RNCP6985

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

27/02/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

21/05/2024

BTS Management en Hôtellerie Restauration - Option C : Management d'unité d'hébergement



Objectifs :

- Superviser une unité d'hébergement et son personnel
- Répondre aux différentes attentes de la clientèle et la fidéliser en utilisant notamment les nouveaux outils de communication (réseaux sociaux, e-réputation)
- Maîtriser les compétences pour la création, la reprise ou la transmission d'entreprise



Contenu de la formation :

- Les fondamentaux en cuisine, en service et en hébergement : règles d'hygiène et de conservation des aliments, gestion des stocks, techniques culinaires fondamentales, accueil et service des clients.
- Ressources humaines, droit, comptabilité
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière.
- Nouveaux modes de consommation des clients et la digitalisation
- Management et marketing

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

334 Accueil, hôtellerie, tourisme

CODE RNCP/RS

RNCP35339

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de
l'Enseignement supérieur
et de la Recherche

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

14/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

Mention complémentaire Accueil réception



Objectifs :

- Gérer le planning des réservations.
- Accueillir et informer les clients sur l'environnement touristique et sur toutes les questions relatives à leur séjour.
- Participer à la vente des services de l'hôtel.
- Traiter les dossiers clients et en assurer le suivi.
- Facturer les prestations et encaisser.



Contenu de la formation :

- L'environnement hôtelier et touristique
- L'industrie hôtelière dans l'activité touristique et économique
- Le cadre juridique de l'activité hôtelière
- L'organisation et la structure de l'entreprise hôtelière
- Les principes et les techniques de communication
- Les outils informatiques, les logiciels standards et professionnels hôteliers

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

**SPÉCIALITÉS DE
FORMATION (NSF)**
334 Accueil, hôtellerie,
tourisme

CODE RNCP/RS
RNCP6926

NOM DU CERTIFICATEUR
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

**DATE D'ENREGISTREMENT
DE LA CERTIFICATION**
28/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE
Oui

FORMATION CERTIFIANTE
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

Brevet professionnel Sommelier- Conseil-Caviste (BP Sommelier- Conseil-Caviste)



Objectifs :

- Sélectionner les vins et autres boissons sur des critères qualitatifs
- Acheter les vins auprès des fournisseurs
- Gérer la logistique de la cave
- Communiquer aux clients sur la gamme de produits disponibles
- Organiser l'espace de vente
- Communiquer en interne (auprès des équipes de vente ou de salle) pour développer les ventes
- Accueillir les clients
- Conseiller le produit adapté et vendre
- Servir le client (restaurant)
- Concevoir un événement-dégustation : contenu et scénario (approche région, cépages, type de vins...)
- Organiser et mettre en place un événement-dégustation
- Développer l'activité commerciale
- Assurer la rentabilité et la pérennité de la structure



Contenu de la formation :

- Management et gestion d'une petite unité commerciale dans le secteur du vin :
Développement de l'activité commerciale
- Valorisation et présentation des vins et autres boissons :
 - Communication aux clients sur la gamme de produits disponibles
 - Organisation de l'espace de vente
 - Communication en interne (auprès des équipes de vente ou de salle) pour développement des ventes
 - Promotion, animations événementielles et communication sur les vins et autres boissons:
 - Conception d'un événement-dégustation : contenu et scénario
 - Organisation et mise en place d'un événement-dégustation
- Gestion de cave et achat de vins et spiritueux :
 - Sélection des vins et autres boissons sur des critères qualitatifs
- Accueil, conseil, service et vente d'un vin au client :
 - Accueil des clients
 - Conseil du produit adapté et vendre
 - Service au client (restaurant)

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

**SPÉCIALITÉS DE
FORMATION (NSF)**
334 Accueil, hôtellerie,
tourisme

CODE RNCP/RS
RNCP1012

NOM DU CERTIFICATEUR
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

**DATE D'ENREGISTREMENT
DE LA CERTIFICATION**
27/02/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE
Oui

FORMATION CERTIFIANTE
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

Brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration (BP)



Objectifs :

- Concevoir une prestation de service adaptée
- Planifier une prestation de service en optimisant les moyens à disposition
- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Accueillir, prendre en charge et fidéliser le client, en français ou en langue étrangère
- Participer à l'élaboration des outils de communication et à la promotion de l'entreprise
- Organiser et préparer le service
- Conseiller, argumenter, vendre et maîtriser la prestation de service
- Participer à l'animation de personnel(s) au sein d'une équipe.
- Reprendre ou créer une entreprise



Contenu de la formation :

- Connaissances des produits, des mets et des boissons
- Arts de la table
- Conception et organisation de prestations de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration
- Réglementation dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et du développement durable

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

334 Accueil, hôtellerie,
tourisme

CODE RNCP/RS

RNCP23588

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

15/05/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

21/05/2024

Technologie en commercialisation et services en restauration



Objectifs :

- Prendre en charge la clientèle
- Entretien des relations professionnelles
- Vendre des prestations
- Réaliser la mise place
- Gérer le service
- Servir des mets et des boissons
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale



Contenu de la formation :

- Technologie professionnelle

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

334 Accueil, hôtellerie,
tourisme

CODE RNCP/RS

RNCP12802

NOM DU CERTIFICATEUR

Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

DATE D'ENREGISTREMENT DE LA CERTIFICATION

26/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à jour

21/05/2024

Technologie en cuisine



Objectifs :

- Mobiliser dans un contexte professionnel les connaissances relevant du domaine de la technologique



Contenu de la formation

:

- Organisation de la production
- Maîtrise des bases de la cuisine
- Production culinaire - cuisine
- Dressage et distribution des préparations
- Technologie culinaire

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

**SPÉCIALITÉS DE
FORMATION (NSF)**
221 Agro-alimentaire,
alimentation, cuisine.

CODE RNCP/RS
RNCP12508

NOM DU CERTIFICATEUR
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

**DATE D'ENREGISTREMENT
DE LA CERTIFICATION**
26/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE
Oui

FORMATION CERTIFIANTE
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

BAC PRO Commercialisation et services en restauration



Objectifs :

- Prendre en charge la clientèle
- Entretenir des relations professionnelles
- Vendre des prestations
- Réaliser la mise place
- Gérer le service
- Servir des mets et des boissons
- Animer une équipe
- Optimiser les performances de l'équipe
- Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- Recenser les besoins d'approvisionnement
- Contrôler les mouvements de stock
- Maîtriser les coûts
- Analyser les ventes
- Appliquer la démarche qualité
- Maintenir la qualité globale



Contenu de la formation

- Communication interne et externe (fournisseurs, tiers, clients)
- Valorisation des produits et des espaces de vente
- Animation d'équipe
- Détermination des besoins en matériels, produits et denrées
- Gestion des stocks
- Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Suivi de la qualité : sanitaire, organoleptique et marchande des productions
- Prise en compte des principes de nutrition et de diététique
- Veille concurrentielle et développement
- Adaptation aux modes de consommation

NIVEAU DE SORTIE
Niveau 4 (Bac général ,
technologique ou
professionnel)

FORMACODE
42746

**SPÉCIALITÉS DE
FORMATION (NSF)**
334 Accueil, hôtellerie,
tourisme

CODE RNCP/RS
RNCP12802

NOM DU CERTIFICATEUR
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

**DATE D'ENREGISTREMENT
DE LA CERTIFICATION**
26/07/2023

ACCESSIBLE PAR LA VAE
Oui

FORMATION CERTIFIANTE
Oui

Dernière mise à jour
21/05/2024

Mention complémentaire Employé barman



Objectifs :

- Déterminer les matières premières nécessaires à la préparation d'une boisson ou d'un cocktail
- Organiser, préparer et confectionner une boisson ou un cocktail
- Accueillir, conseiller et orienter le client dans ses choix
- Servir le client
- Réaliser des encaissements et des factures
- Participer au développement de la clientèle



Contenu de la formation :

- Travaux pratiques du bar (mise en place matériel et produits, accueil et prise de commande, réalisation de cocktails)
- Technologie (locaux, mobiliers et matériels, connaissance des boissons et produits du bar, connaissance et classification des cocktails)
- Législation des boissons
- Législation du travail
- Gestion des stocks
- Hygiène (règlementation européenne)

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3
(CAP,BEP,CFPA du
1er degré)

SPÉCIALITÉS DE FORMATION (NSF)

334 Accueil,
hôtellerie, tourisme

CODE RNCP/RS
RNCP6984

ACCESSIBLE PAR LA VAE

Oui

FORMATION CERTIFIANTE

Oui

Dernière mise à
jour
21/05/2024