



n°1 / été 25

Un nouveau rendez-vous, pour le plein d'infos HRA 4 fois par an!

Le Greta CFA HRA crée son info-lettre pour partager avec vous toutes ses actions (salons, JPO...), toutes les infos pour réussir un bon apprentissage en entreprise (côté patron, côté apprenant) et tout sur ses formations aux métiers-passion: boulanger, sommelier, boucher, chocolatier, pâtissier, serveur, cuisinier, boulanger, maître-d'hôtel, charcutier-traiteur...

Pourquoi AIRéHo?

Pour être à la pointe de nos trois secteurs de formation: **AI** pour les métiers de l'alimentation, **Ré** pour ceux de la restauration, et **Ho** pour l'hôtellerie.

Une info-lettre, un lien...

...et aussi un espace de partage d'infos fait pour vous et avec vous. N'hésitez pas à nous communiquer toute votre actualité H, R et A: greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

AIRéHo

a limentation r estaurant h ôtellerie

l'info-lettre / Greta CFA HRA / Campus Rabelais / Lyon-Dardilly



CS vendeur en boucherie

CS techniques du tour

CS dessert en restaurant

CS accueil et réception

CS pâtissier de boutique

CS métiers du bar

zoom / formations

adieu MC! bienvenue CS! la nouvelle offre de formation du Greta CFA HRA

Le Certificat de Spécialisation (CS ex MC, Mention Complémentaire)!

Vous avez un CAP ou un Bac Pro et vous voulez aller plus loin? Vous formez un(e) apprenti(e) ou un(e) stagiaire de la formation continue? Vous lui conseillez d'aller plus loin dans sa formation?

Le Certificat de Spécialisation est une formation d'un an qui permet d'acquérir une expertise pointue et de booster son employabilité. Un tremplin vers l'emploi avec des compétences recherchées par les recruteurs. Une poursuite d'études facilitée, un atout pour intégrer un BTS.

Apprenti(e), stagiaire ou chef d'entreprise, contactez-nous au 04 74 88 66 97.

Dans son offre de formations, le Greta CFA HRA propose différents CS:

- CS Accueil et Réception • CS Boulangerie spécialisée • CS Sommelier • CS Dessert de Restaurant • CS Métiers du bar*
- CS Techniques du Tour en boulangerie et pâtisserie • CS Vendeur conseil en Boucherie • CS Employé traiteur • CS Pâtisserie de boutique...

Des formations courtes en apprentissage ou en Formation Continue avec une prise en charge selon situation (Contrat de professionnalisation, Transition Pro, Pro A, plan de formation, financements publics).

(*formation dispensée sur notre site Démocratie et Lycée Hélène Boucher à Vénissieux)



édito / à 2 voix...

AIRéHo, ce lien au service de vos métiers

Avec cette première édition, nous lançons une info-lettre conçue pour être un lien actif entre les lycées du Greta CFA HRA* et l'ensemble de notre communauté de partenaires: les entreprises, nos apprentis, nos stagiaires.

Ce nouveau support de communication a pour vocation d'informer, de valoriser, de faire circuler les idées, les retours d'expérience et nos actualités. Il partagera les temps forts de l'année, les besoins du terrain et les réussites qui font la fierté de nos formations.

Se lancer en 2025 est symbolique: c'est l'année des 50 ans des GRETA CFA et du Lycée Rabelais. Un double anniversaire qui célèbre notre histoire, nos savoir-faire et notre engagement en faveur de la formation tout au long de la vie au service des professionnels.

Ensemble, faisons vivre cette filière dynamique où l'Hôtellerie, la Restauration et l'Alimentation forment un terrain d'apprentissage, de passion et d'avenir.

P. Cellerosi / Président du Greta CFA HRA, N. Buisson / Directeur Opérationnel

(*Lycée François Rabelais à Dardilly, Lycée Hélène Boucher à Vénissieux, Lycée Aiguier à Belleville-en-Beaujolais)



retour sur... événement!

SIRHA 2025? On y était!

Stand A110, Hall 4! Le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, "the place to be" pour le Greta CFA HRA!

Janvier 2025, nos équipes se sont mobilisées pour nos jeunes apprentis et élèves des lycées, afin qu'ils puissent montrer leur savoir faire devant un public averti. En plus du stand du réseau des GRETA CFA, 104 de nos futurs-pros étaient présents sur des stands partenaires. RV en 2027!



+de 129 apprenants, 15 formateurs présents sur le stand pendant 5 jours de folie! et 104 élèves répartis sur l'ensemble du SIRHA 2025!

mobilités... / internationales!



50 ans! de partenariat avec HOGA!

Grâce à Pro Tandem (ancien secrétariat franco-allemand) chaque année de jeunes apprentis allemands sont accueillis pendant une semaine sur le Campus Rabelais puis deux semaines en entreprises partenaires. Ensuite c'est le tour des apprentis français de partir à la découverte de l'Allemagne et

de ses richesses gastronomiques avec une semaine à l'école HOGA* et deux semaines dans des restaurants de la forêt noire. 50 ans ça se fête en signant une charte entre les deux écoles! (*Landesberufsschule für das HOtel und GASTstättengewerbe / l'école hôtelière de Villingen-Schwenningen).

Résolument ouvert à l'international

le Greta CFA HRA accueille également des étudiant(e)s espagnols de l'Institut des Aliments de Barcelone, ou encore une équipe Malgaches pour le Championnat du Monde Traiteur lors du SIRHA25. Dans le cadre d'une mobilité financée par OPCO EP, HRA a également reçu des apprentis guyanaises à l'occasion des Worlds skills dans le cadre d'une mobilité financée par OPCO EP pour la découverte de nos pratiques et de nouvelles méthodes autour du chocolat.

bref! / infos +

Formation à la MA de Corbas

Le Greta CFA HRA propose des sessions de formations courtes pour des détenues de la Maison d'Arrêt (MA) de Corbas (69). 8 femmes ont suivi la formation au Certificat de Compétences "assurer les opérations relatives au séjour des clients" du Titre Professionnel Réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air. Formation pro financée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes et assurée par Lionel Lloret, formateur au Greta CFA HRA. Passage de l'examen en MA et remise des diplômes en septembre avec la DREETS.



Listes des métiers HRA en tension

La première liste établie en 2021 et actualisée en mars 2024, prenait peu en compte les métiers de l'hôtellerie-restauration, malgré les difficultés de recrutement de ce secteur d'activité. Comme les 2 précédentes la liste 2025 est établie par région. Métiers en tension Région Auvergne-Rhône-Alpes: aides et apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration, chefs cuisiniers, cuisiniers, employés de l'hôtellerie, maîtrise de l'hôtellerie, serveurs de cafés restaurants. (Source: Ministère du Travail Magazine de l'Hôtellerie-Restauration du 15/05/25)

• **CRE comme...** Chargées en Relations Entreprises! Le lien entre les apprentis et vous! Vous souhaitez recruter un(e) apprenti(e)? Vous posez des questions sur l'alternance? Le service Relations Entreprises du Greta CFA HRA vous accompagne: Aurélie Bengasini et Flavie Forest relationsentreprises@gretacafahra.fr

Prochain n° d'AlRéHo? Automne 25

Dans le n°2 (une fois passée la rentrée), on vous dit tout sur notre Licence Pro "produits du terroir, circuits courts et gastronomie"



Nouveaux ateliers pour futurs chefs! les P'tits Toqués!

En collaboration avec les Toques Blanches

Lyonnaises, le GRETA CFA HRA propose depuis avril des ateliers de découverte cuisine. Agé(e)s de 11 à 16 ans, les jeunes chef(fe)s ont déjà eu l'occasion de préparer des recettes de cuisine et de pâtisserie, mais aussi de mettre en place des tables et de réaliser des cocktails! Suivez leurs prochaines aventures sur nos réseaux sociaux.

Ces actions sont déclinées dans nos 3 établissements (Aiguerande, H. Boucher et F. Rabelais) et reprendront l'année prochaine!

Infos+?: 04 78 88 66 97



Grace à un financement AKTO, 3 apprenties en "Accueil-Réception" et leur formatrice ont pu visiter et évaluer l'offre Hôtelière lors d'un séjour à Budapest cette année. S'ouvrir au monde!

pratico / pratique!

Bien préparer son apprentissage! Les étapes essentielles!

Etes-vous prêt à accueillir votre apprenti(e) à la rentrée?

- Le CERFA est rempli, signé et transmis au GRETA CFA HRA?
 - Les démarches administratives auprès de votre OPCO sont finalisées?
 - Un maître d'apprentissage est désigné et informé de son rôle et son engagement auprès du futur(e) apprenti(e)?
 - L'arrivée de l'apprenti(e) est prévue dans les plannings RH et il(elle) a reçu toutes les informations pour son premier jour?
- Si toutes les réponses à ces questions sont "oui", alors vous êtes prêt!**

