



recette / offerte!

### Sésame n°50 ! Le cocktail Signature des 50 ans ! Création d'élèves !

1975, un lycée hôtelier naissait avec une ambition simple et forte: transmettre un savoir, éveiller des vocations et faire rayonner un territoire. 50 ans plus tard, cette promesse continue de s'exprimer dans chaque geste, chaque recette... et aujourd'hui, dans un verre. Sésame n°50 est bien plus qu'un cocktail. Chaque gorgée raconte une histoire: celle d'un territoire, celle de maisons engagées, celle de jeunes talents qui osent créer, interpréter et réinventer.

**La recette:** Dans un shaker, à demi rempli de glace, verser: 15 ml jus de citron jaune, 10ml sirop de pain d'épices, 30 ml jus de poire, 20ml spiritueux sésame grillé, Distillerie Charbon, 40ml liqueur de poire Williams Golden 8. Shaker, puis passer dans un verre à l'aide d'une passoire. Disposer l'espuma de lait d'amande à la cannelle. Décorer d'une fleur de pensée. Réaliser l'espuma de lait d'amande à la cannelle: faire infuser 2 bâtons de cannelle dans 500ml de lait d'amande, ajouter 5g d'agar agar, remuer. Filtrer et verser dans un siphon. Refroidir avant service.

Formation barman? serveur?  
au Greta CFA HRA? 04 78 66 88 97

### pratico / pratique!

#### Apprentissage rentrée 2026 ! Ce qui change ! Ce qu'il faut savoir !

**Vous souhaitez embaucher un apprenti? L'aide à destination des employeurs évolue.**

Le dispositif repose désormais sur une modulation de l'aide selon deux critères: la taille de l'entreprise et le niveau de diplôme préparé par l'apprenti (voir ci-dessous). Cette évolution traduit la volonté de l'État de prioriser les formations de premiers

### portrait / nouvelle vie pro!

#### l'histoire de Roda et du CFA HRA

Je m'appelle Roda, 32 ans, maman d'un petit Kenan de 2 ans et je viens de Khartoum (Soudan du Nord). Arrivée en France depuis 4 ans avec des idées plein la tête et une passion: la cuisine. Dans le cadre de ma reconversion professionnelle et après des emplois en restauration collective, j'ai décidé de passer un CAP cuisine en 1 an au Greta CFA HRA à Vénissieux. Grâce au projet "des Étoiles et des femmes" porté par l'association Weavers, j'ai pendant ma formation, rencontré des chefs étoilés à Paris et Lyon, effectué mon stage dans un restaurant gastronomique et surtout rencontré la cuisine à la française! Sa culture et ses exigences. Cette formation courte et intense m'a apporté un nouveau souffle et donné confiance en moi pour mener à bien mon projet personnel: **Kenan Snack!** Food truck qui proposera des plats du Soudan, du snack maison, des produits frais, une cuisine de là-bas proposée ici. Comme le aquachi, filet de bœuf marinés aux épices, cuit au four, sauce cacahouète ou tomate, piment, citron qui se déguste en sandwich ou en plat. Ou le slat aswad, proposition végétale à base de légumes et d'épices. Tout est prêt! Les recettes, le véhicule, les emplacements, les circuits d'appro... J'ai hâte!

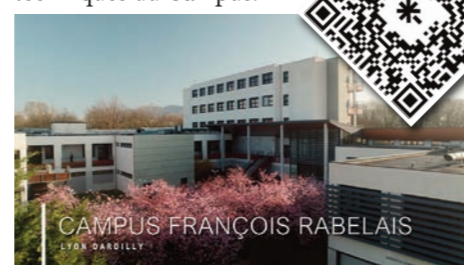


KENAN SNACK

#### Campus Rabelais LE film!

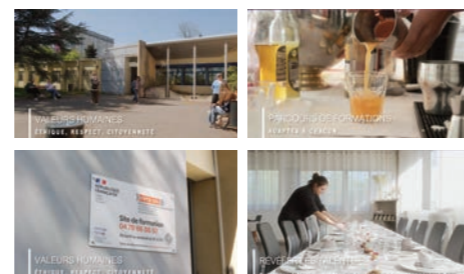


À découvrir sur YouTube, la présentation en images du Lycée François Rabelais et du Greta CFA HRA. Un film réalisé par le vidéaste Jules Travet, qui a tourné des plans sensibles sur nos métiers, dans les cuisines, l'hôtel, les restaurants, sur les plateaux techniques du Campus.



#### Lycée H. Boucher, Site Démocratie

Après Dardilly, cap au sud... pour Jules Travet, qui a également réalisé un film de présentation du site Démocratie du Greta CFA HRA et du Lycée Hélène Boucher à voir également sur la chaîne YouTube du Greta CFA HRA. Merci à toutes les équipes, aux formateurs et apprenti(e)s pour leur engagement et leur participation. Oscar général!



n°2 / printemps 26 / n° double!

#### Nos JPO26, encore un succès!...

Les Journées Portes Ouvertes du Campus Rabelais 2026 pour le Greta CFA HRA et le Lycée François Rabelais se sont déroulées les samedis 31 janvier et 14 mars 2026, celle du Lycée H. Boucher le 28 février. Ces 3 samedis matin de 9h à 13h, un large public a pu découvrir l'ensemble des offres de formations, les plateaux techniques, les cuisines et pour Dardilly sa résidence hôtelière. L'occasion d'échanger avec

nos formateurs, nos professeurs, nos élèves et apprenti(e)s... pour une rencontre avec son futur pro dans les métiers passion HRA: chocolatiers, boulangers, pâtisseries, cuisiniers, bouchers, majordome, charcutiers-traiteurs, serveurs, barman, sommeliers, réceptionniste, maître-d'hôtel.

Pour connaître nos prochains RV... gretacfahra.fr



édito!

#### 50 ans, le bel âge ?

Depuis 50 ans, le campus Rabelais de Dardilly accueille élèves, apprentis et adultes venus se former aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation. Beaucoup de choses ont changé en 5 décennies. Nous sommes passés du collège d'enseignement technique au lycée d'enseignement professionnel pour aboutir à un lycée polyvalent et d'un CFA à un GRETA-CFA.

En 50 ans, les espaces de formation se sont agrandis pour répondre aux besoins croissants des professions, avec une restructuration importante dès le début des années 2000, pour aboutir à la structure actuelle qui accueille chaque année 750 élèves et plus de 850 apprentis et adultes. Les équipements ont évolué et se sont multipliés pour permettre aux nouvelles générations de se préparer aux conditions qu'ils trouveront dans les entreprises de demain.

En 50 ans, les apprenants et les équipes se sont succédé, inexorablement. Nous estimons à plus de 20 000, le nombre de Rabelaisiens présents dans moult maisons de France et d'ailleurs où il fait bon et bien manger! Tous se souviennent avec nostalgie de leurs années dardilloises... Nous ne pouvions pas laisser passer ce cap sans le fêter dignement avec tous ceux qui œuvrent quotidiennement au bon fonctionnement de ce campus emblématique, avec de nombreux "anciens", personnels et élèves, sans oublier nos fidèles partenaires. En 2 soirées mémorables, nous avons marqué les esprits et rappelé que, le service public de l'Éducation sait offrir de très bons moments et un très bel avenir à tous ceux qui s'engagent dans ces beaux métiers, exigeants, mais ô combien épanouissants. Au cours de ces 2 soirées, je n'ai vu que sourires, rires, regards ébahis, complicités retrouvées et mines enjouées... Des émotions sincères. Quel bonheur! Ce bonheur et cette fierté de rappeler: Rabelaisien un jour, Rabelaisien toujours!

P. Cellerosi / Président du Greta CFA HRA

# AIRéHO

a limentation restauration hôtellerie

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



zoom / vie du campus

## 50 ans l'âge d'horizon... 2026, l'anniversaire d'un demi-siècle de réussites

Depuis 1976, le CFA de Dardilly a formé une multitude d'apprenti(e)s dans nos métiers passions. Depuis 50 ans, se confirme l'identité forte d'un centre de formation qui les valorise et qui accompagne les entreprises grâce à une écoute et des préoccupations communes. L'ouverture de la CS tourier (v. p2) en collaboration avec les organismes de branches pour répondre aux nouveaux besoins des boulangers, pâtisseries, ou la CS desserts de restaurant qui booste en forte employabilité un CAP, un BP cuisine ou pâtisserie, sans oublier notre licence Pro "produits du terroir, circuits courts et gastronomie".

Ses atouts? grâce à un enseignement reconnu, des plateaux techniques nombreux, bien équipés, nous accompagnons jeunes en apprentissage ou adultes en reconversion, reconversion ou formation continue, vers le succès comme le raconte certains articles de ce nouveau numéro d'AlRéHo avec Rémi, Laura, Roda... Succès prouvé par nos taux de réussite (v. p3). 2026 offrira d'autres beaux moments comme ceux de février (v. p 6,7), projets artistiques, voyages à l'international... 50 ans l'âge de raison pour de beaux horizons, tous ensemble.

N. Buisson / Dir. Opérationnel Greta CFA HRA

#### Prochain n° d'AlRéHo?

Dans le n°3, on vous dit tout sur notre CSDR... Certificat de Spécialisation desserts de restaurants.



Tableau synthétique de l'aide Employeur (1<sup>ère</sup> année du contrat)

Niveau de diplôme préparé	Entreprises < 250 salariés	Entreprises ≥ 250 salariés
Niveau 3 et 4 / CAP - Bac	5000€	2000€
Niveau 5 / (BTS, etc)	4500€	1500€
Niveau 6 et 7/ (licence, master)	2000€	750€
Apprenti bénéficiant d'une RQTH	6000€	



Toutes nos offres de formation sur le site réseau des Greta greta-cfa-hra.ac-lyon.fr

Toute notre actu sur le Campus Rabelais: f in ig



### portrait / parcours admirables

• **Championnat de France du dessert** Poire et espoir, pour l'édition 2026 ! Le 28 janvier à Souillac dans le Lot, Rémi Hyvernat Rabelaisien formé à Dardilly, s'est qualifié pour la finale ! Catégorie "Professionnels" ! Pour ses entrainements en conditions réelles, le Campus Rabelais a accueilli Rémi dans un de ses 8 labos de pâtisserie. L'occasion pour cet ancien élève\* de retrouver un de ses formateurs: Bernard Jessel. Rémi, aujourd'hui chef pâtissier du Relais & Châteaux Serge Vieira (\*\* Michelin) a présenté au concours "Esprit de poire". Dessert



• **Concours Kikkoman 2026!** Félicitations à Thomas Luttringer pour son beau 3<sup>ème</sup> prix (Section Brevet Pro) le 23 mars à Paris. Son coach-formateur cuisine au Greta CFA HRA, le chef Jonathan Dupuis déclare: "il a fait un très beau parcours!" Bravo! à tous les deux!

### partenariat HRA / pro-actif

**CQP news!** La joie est dans l'andouillette ou se former dans de très bonnes conditions Imaginez une visite des stagiaires du Groupe 1 des CQP Auchan en formation sur le Campus Rabelais. Découvrez ce matin-là, au programme dans le labo du Chef Frédéric Cottet: andouillette à la fraise de veau et boudin ! CQP ? C'est le Certificat de Qualification Professionnelle / Options préparer et vendre de la charcuterie. Quand des vendeurs expérimentés d'Auchan, apprennent et comprennent, toutes les subtilités du métier de charcutier-traiteur. Pour le G1, la semaine se poursuivra avec d'autres cours ou ateliers. Plus d'infos sur les CQP du Greta CFA HRA? 04 78 66 88 97



### mobilités... / internationales!

**Ouverture internationale : une expérience formatrice pour les apprentis !** Apprendre ailleurs pour mieux réussir ici, une ouverture à l'internationale axe fort pour le GRETA CFA HRA. Dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, l'ouverture au monde constitue un véritable atout. C'est pourquoi notre établissement développe des projets de mobilités internationales destinés aux appren-

tis, afin de leur offrir une expérience professionnelle et humaine enrichissante. Ces mobilités permettent aux jeunes de découvrir d'autres pratiques professionnelles, d'autres organisations de travail et des savoir-faire propres à différents pays. Elles contribuent ainsi à élargir leur regard sur les métiers et à renforcer leur capacité d'adaptation, des compétences particulièrement recherchées dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. A une époque où les soft skills sont importants, les séjours à l'étranger sont une expérience personnelle marquante. Les apprentis gagnent en autonomie, développent leur confiance en eux et s'adaptent à un environnement nouveau. Pour les entreprises, ces expériences représentent également une valeur ajoutée. Les jeunes qui ont bénéficié d'une mobilité internationale reviennent souvent plus ouverts, plus autonomes. Dans notre prochain numéro, zoom sur nos expériences avec Budapest et Milan. Nos partenaires allemands de HOGA, à la soirée du 5/02/26



Un formateur et son ancien élève  
élégant, où ce fruit est subtilement associée au sudachi (agrumes japonais) pour apporter vivacité et relief, avec un effet chaud/froid d'un satellite qui apporte un coté gourmand, régressif que l'on retrouverai dans un traditionnel crumble. Servi tiède, accompagné d'un siphon à la vanille grillé de Madagascar et de son sorbet poire sudachi. Le 19 mars, sous la Présidence du chef Pâtissier Michaël Bartocetti\*\*, pour la finale nationale à Gerardmer, pas de podium pour Rémi. Mais ce dernier est très fier de ce parcours et travaille déjà sur une autre participation au Championnat de France du Dessert en 2028 ! Nos vifs encouragements à nouveau!

\* CAP Pâtisserie (2018), puis Bac pro Boulangerie-Pâtisserie (2019), puis MC Pâtisserie spécialisée au CFA (2020).  
\*\* Chef Pâtissier Exécutif du Four Seasons Hôtel George V, Chevalier des Arts et des Lettres et Chef Pâtissier de l'Année en 2023.

### focus / nouvelle formation

**Ouverture du CS tourier\*** Ce certificat de Spécialisation s'inscrit dans une logique de poursuite et d'approfondissement du parcours de formation. Après l'acquisition des fondamentaux du métier de boulanger, il permet aux jeunes professionnels d'acquérir une maîtrise technique avancée du tournage, de développer leur précision gestuelle et leur sens de l'organisation de production, de maîtriser les processus de fermentation et de laminage, de produire une large gamme de viennoiseries et produits feuilletés de qualité. Cette compétence constitue aujourd'hui un véritable facteur de différenciation dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie artisanales. L'investissement pédagogique et matériel nécessaire à la formation (équipements professionnels, conditions de production proches de celles de l'entreprise, accompagnement des apprentis) bénéficie notamment du soutien de l'OPCO des Entreprises de Proximité (OPCO EP).  
\*le spécialiste dans la fabrication de produits à base de pâtes pour viennoiseries, tartes et tous les feuilletés sucrés et salés...



Laminoin pour feuilleté en la mineur!

### succès! / sur place ou à emporter!

**Taux et totaux! Nos réussites aux examens 24/25** Accompagner vers la réussite, c'est à la fois notre mission et une fierté. Chaque année, lors de la remise des diplômes d'un bac pro, à un BTM ou d'une Licence Pro à un groupe de CQP, la même belle émotion de toutes les équipes HRA, formateurs, professeurs ou administratifs, face aux sourires, à la joie des apprentis(e)s! Demain, au tour de votre enfant, de votre apprentis(e) ou pourquoi pas vous !

**Mentions TB pour les mentions!** Quelques beaux exemples. CS dessert de restaurant: 83% de mentions dont 67% Très bien BTM Pâtissier: 100% de mentions TB / CS sommelier: 100% de mentions dont 30% de TB.





TP: découvrir la volaille de Bresse

**zoom / sur diplôme!**

**La Licence Pro produits du terroir, circuits courts et gastronomie avec l'Université Lumières Lyon2.**

Imaginez des cours de rêves! Les formateurs? Les chefs de cuisine du Restaurant gastronomique le Rabelais ou MOF en sommellerie. Les intervenants? Spécialiste des champignons, un autre de la volaille de Bresse ou de la Fourme d'Ambert... Cours magistraux, échanges... puis on file en cuisine pour tester tout cela. Tests de gammes de volailles, de cuisson, d'accompagnement, recettes de terroir, audaces... comme ce dessert étonnant de bananes et morilles! Cette formation est destinée à former des managers chargés d'encadrer et d'animer des actions de développement local et de mise en tourisme des productions alimentaires et gastronomiques. Elle forme, entre autre, à l'expertise des produits de qualité dans la cuisine gastronomique locale, les épicerie fines et l'organisation d'actions de valorisation des productions et d'animations touristiques.



TP "fromage", connaître et travailler la Fourme de Montbrison AOP

Formation de niveau 6, ses modalités d'accès sont: d'être recruté par une entreprise en contrat de professionnalisation, d'être titulaire d'un Bac +2 dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie-restauration, de l'aménagement du territoire ou des techniques de commercialisation...

L'enseignement se partage entre le Campus Portes des Alpes à Bron et celui de Dardilly.

Tout sur ma licence pro? 04 78 66 88 97



La promo 2025 lors d'un TP "champignon"

**marraine et alumni 5 étoiles!**



**Laura Gourju Gouvernante au K2 Palace Courchevel\*\*\*\*\* marraine 2025 des BTS**

En début d'année, la classe de 2<sup>ème</sup> année de BTS en Management d'unité d'hébergement /option C a rencontré Laura Gourju sa marraine de promo. Marraine et ancienne élèves de Rabelais!

Après un BTS à Dardilly, c'est lors de son 1<sup>er</sup> stage en 2012 (Relais et Château La Signora \*\*\*\*\* en Corse) que Laura trouve sa voie. Aujourd'hui elle dirige 82 personnes en temps que gouvernante-étage-chalet. Elle est responsable des équipes et s'occupe du recrutement, du service, de l'hygiène, du housekeeping\*, des achats. Travail intense sur l'année, même si le K2 de Courchevel, ce "village palace" composé de 29 chambres, 3 suites, 5 suites-chalets, 3 restaurants, 1 bar, n'est ouvert que durant les 4 mois d'hiver.

**bref! / infos+**

**Transition pro, je change de vie!**

Changer de métier, de voie pour redonner du sens à sa vie... Et si le bon moment pour donner un bon coup de boost à votre carrière, c'était maintenant?

Choisir un métier passion dans ceux de l'Hôtellerie, de la Restauration et de l'Alimentation qui attirent chaque année de nombreux adultes en reconversion pro. Porteurs d'emploi, ancrés dans les territoires et riches de savoir-faire, ces secteurs offrent de véritables opportunités de parcours. Se reconvertir dans ces métiers, c'est souvent faire le choix d'un métier concret, utile et créatif, où le travail d'équipe, le sens du service et la transmission des savoir-faire occupent une place centrale. Grâce à Transition Pro des parcours de formation adaptés aux adultes, il est aujourd'hui possible d'acquérir rapidement les compétences nécessaires et d'intégrer un secteur dynamique.

Nos conseillères formation peuvent vous guider dans la construction de votre projet.

**bref! / infos+**



Le Greta CFA HRA simplifie encore plus son process de recrutement en apprentissage, avec la création d'une plateforme de candidature, et l'édition d'une mini-plaquette avec check-liste.

Toute demande: greta-cfa.hra@ac-lyon.fr

Après la présentation de la structure et de son métier, cette rencontre à l'initiative de Muriel Majorel et de Sylvain Fossati formateurs du Pôle Hébergement du Greta CFA HRA, s'est poursuivie par de nombreux échanges. La journée s'est terminée par quelques travaux pratiques. Et pour fin mars, immersion des BTS dans l'hôtellerie de luxe avec la visite du K2 Palace!

Se former aux métiers de l'Hôtellerie au Greta CFA HRA? 04 78 68 88 97

\*housekeeping: département hôtelier responsable de l'entretien esthétique de l'établissement et de la création d'un environnement plus sûr et accueillant pour les clients.



Le pliage et présentation du peignoir façon "palace": technique et rigueur.



La classe de 2<sup>ème</sup> année de BTS

**profession propositions HRA!**

**Nouveau et intéressant!** HRA propose une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Rentrée 2026, le GRETA CFA HRA est agréé par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et est autorisé à mettre en œuvre l'action de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Cette formation doit permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle. + d'infos dans notre prochain n°.



**partenariat HRA / pro-actif**



**Les P'tits Toqués!**

**De nouveaux ateliers sur nos 3 sites!**

En collaboration avec les Toques Blanches Lyonnaises, le GRETA CFA HRA propose des ateliers de découverte cuisine. Les jeunes chef(fe)s âgés 11 à 16 ans et encadrés par nos formateurs cuisine, pâtisserie et service, suivent des "TP" comme leurs aînés apprentis du Campus. Dans les cuisines, salles de restaurants ou labo, les P'tits Toqués réalisent des plats cuisinés ou des desserts (qu'ils font ensuite goûter à leurs parents!), apprennent à mettre en place des tables ou réalisent des mocktails! Suivez leurs prochaines aventures sur nos réseaux sociaux.

(\*Lycées Aiguerande, H. Boucher et F. Rabelais).

Infos+: 04 78 88 66 97



Le buffet des P'tits Toqués de Rabelais





## 50 ans, retours sur une folle semaine

le 3 février soirée de gala au Rabalais pour 90 convives, le 5, 550 invités à l'Abbaye Paul Bocuse à Collonges



Le 5 février l'orgue de barbarie de M. Paul à joué Happy Birthday...



### Un anniversaire fêté tous ensemble !

Un campus mobilisé depuis la rentrée 2025! Les formateurs du Greta CFA HRA, les professeurs du Lycée, les élèves, les apprentis, les fournisseurs, les équipes techniques et administratives..., tous sur le pont !



Trunuffes !



Show choc' en direct!



### Folies des pâtisseries!

Croque-bouche géant de 1300 choux, pièce d'apparat de 3,20m, performance live-chocolat, les 8 formateurs pâtisseries du Campus, leurs apprentis et élèves se souviendront longtemps de cet anniversaire... tout comme les invités !



320cm de sucre et de subtilité!

### Rencontre de MOF!

Retrouvailles pour Arnaud Chambost MOF formateur en sommellerie au Greta CFA HRA et Christian Née MOF, chef de cuisine formateur au restaurant "SAISONS" (premier restaurant pédagogique à décrocher une étoile Michelin) à l'Institut Lyfe. Le Chef Née, ancien de Rabalais est venu renforcer la brigade des chefs du Campus pour la soirée de gala du 3 février. Portrait en cuisine de 2 MOF, juste avant le coup de feu!



Et même un livre pour les 50 ans! En vente à la Boutique du Campus



Le 3 février le restaurant Rabalais en version d'apparat

### Des partenaires en Or!

Fournisseurs fidèles, historiques ou récents, soyez remerciés à nouveaux 50 fois, pour les aides précieuses portées pour la réalisation de ces 2 mo-



### Arrêt sur image!

Mardi 3 février 18h29, derniers détails pour les serveurs : accorder le ruban du nœud-papillon avec la sangle du tablier. les 84 invités arrivent dans une demie-heure. Tout est prêt.



ments "prestige". L'Abbaye Paul Bocuse pour le prêt de ce lieu magique le 5 février, le campus Lumière pour l'ambiance lumineuse du 3, et pour

l'ensemble si festif: Promocash, Fafont, Pébeyre, Margain Marée, Ecotel, Hameau Dubceuf, Duval-Leroy, Eurolam, Valrhona, Chapolard, Aura Fruits, VBL, Guyoy, Dégлон et Elisabeth Rull.