Réseau des GRETA de Basse-Normandie

Offre de formation académique du secteur 'Hôtellerie - Restauration / Tourisme'

http://greta-bassenormandie.ac-caen.fr

Pour plus d'informations, appelez votre GRETA local ou consultez le site internet

RÉSEAU GRETA BASSE-NORMANDIE

GRETA+ AFNOR BP X 50-762

	Calvados	Cotentin	Estuaires	Sud-Normandie
09 - Production alimentaire-cuisine				
CUISINE POUR PARTICULIERS	●		●	
17 - Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs				
ANGLAIS HOTELLERIE RESTAURATION	●		●	●
STAGE INTENSIF ANGLAIS HOTELLERIE	●		●	●
CAP CUISINE	●		●	
CAP RESTAURANT	●		●	
PRE-QUALIFICATION HOTEL RESTAURANT	●			
PERFECTIONNEMENT RESTAURANT	●		●	●
PERFECTIONNEMENT CUISINE	●		●	●
SEMINAIRES D'OENOLOGIE	●		●	
RESTAURATION DE COLLECTIVITE	●		●	

09 - Production alimentaire-cuisine

CUISINE POUR PARTICULIERS

COURS DE CUISINE POUR LES PARTICULIERS

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Les particuliers intéressés par la cuisine

Pré-requis

Aucun

Durée

3 heures de fabrication / 1 heure de dégustation

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Production alimentaire-cuisine

NSF :

CUISINE

Objectifs

- Apprendre des recettes et réaliser des plats en étant accompagnés par des enseignants du lycée hôtelier, de la cuisine et les déguster en groupe

Contenu

LES CONTENUS VARIENT SELON LES SITES ET LES PROGRAMMES ANNUELS

EXEMPLES DE RECETTES

- Mille feuilles et croustillants
- Les poissons, sauces et légumes
- La cuisine asiatique
- Les saveurs orientales
- Les potages et soupes
- Les macaronnades

Méthodes et outils pédagogiques

- Cours de cuisine convivial permettant à des particuliers d'aborder des techniques d'ordre professionnel, de réaliser des plats en groupe et de les déguster

Intervenants

- Formateurs GRETA

17 - Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

ANGLAIS HOTELLERIE RESTAURATION

STAGE INTENSIF ANGLAIS HOTELLERIE

CAP CUISINE

CAP RESTAURANT

PRE-QUALIFICATION HOTEL RESTAURANT

PERFECTIONNEMENT RESTAURANT

PERFECTIONNEMENT CUISINE

SEMINAIRES D'OENOLOGIE

RESTAURATION DE COLLECTIVITE

ANGLAIS PROFESSIONNEL HOTELLERIE RESTAURATION

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Tout utilisateur qui a des connaissances en anglais et qui travaille dans l'industrie hôtelière ou qui s'y destine

Pré-requis

Niveau d'anglais confirmé par un test de positionnement écrit et oral avant le début de la formation

Durée

Stage intensif de 30 heures (5 journées de 6 heures)

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires
- Sud-Normandie

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

- Répondre au téléphone en contexte professionnel
- Recevoir et renseigner les clients en direct
- Expliciter divers documents
- Comprendre des courriers professionnels simples

Contenu

- Rendre les participants capables de satisfaire les requêtes d'une clientèle étrangère

MAITRISER LE TÉLÉPHONE DANS DES SITUATIONS PROFESSIONNELLES DIVERSES

- Réceptionner un appel
- Renseigner, confirmer
- Répondre à une réclamation

RECEVOIR LES CLIENTS EN DIRECT

- Accueillir, renseigner

EXPLICITER LES DIVERS DOCUMENTS

- Une note de service, une facture

COMPRENDRE DES COURRIERS PROFESSIONNELS SIMPLES

- Réservation, confirmation, réclamation

Validation

Attestation de fin de stage

Méthodes et outils pédagogiques

- Méthode axée sur des simulations professionnelles qui permettront au travers d'exemplaires concrets d'acquérir les formules les plus courantes en correspondance professionnelle
- Un travail complémentaire en laboratoire et sur CD ROM pourra être envisagé

Intervenants

- Formateurs GRETA

STAGE INTENSIF ANGLAIS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Personnel hôtelier

Gérants de chambres d'hôtes

Pré-requis

Niveau intermédiaire souhaité

Durée

3 jours (20 heures sous forme de stage intensif)

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires
- Sud-Normandie

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

- Communiquer dans des situations pratiques, simples, prévisibles ou inattendues
- Maîtriser les outils linguistiques pour s'exprimer avec aisance et spontanéité
- Accueillir efficacement les visiteurs anglophones

Contenu

HÔTELLERIE

- Accueillir et encadrer
- Répondre au téléphone
- Remplir un formulaire
- Donner des horaires et des consignes
- Indiquer une direction (intérieur et extérieur)
- Réservations : prendre, proposer une alternative
- Indiquer des prix et réductions
- Présenter la note

GROUPE VERBAL

- Temps présents : être, avoir et pouvoir
- Début d'utilisation du temps passé et expression futur
- Structures simples
- Questionnement simples
- Lexique de base : chiffres, alphabet, heures, nom, etc ...

GROUPE NOMINAL DE BASE

- Article défini et indéfini
- Adjectifs possessifs
- Pronoms personnes

Validation

Attestation de compétences

Diplôme de compétence en langue (facultatif)

Méthodes et outils pédagogiques

- Oral
- Formule en groupe
- Situation d'apprentissage avec objectifs professionnels définis
- Mises en situation concrètes

Intervenants

- Formateurs GRETA

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Salariés d'entreprise en CIF (Congé Individuel de Formation), contrat de professionnalisation, période de professionnalisation ou en plan de formation

Demandeurs individuel

Pré-requis

Maîtrise des compétences de bases en calcul et communication orale et écrite

Motivation pour le secteur professionnel

Durée

Centre : 840 heures maximum

Entreprise : 12 semaines de stage

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

ACQUÉRIR UNE AUTONOMIE PROFESSIONNELLE SUR LE PLAN DE LA MISE EN OEUVRE

- Approvisionnement et stockage
- Organisation du travail
- Production culinaire et distribution de la production
- Règles de sécurité
- Travail en équipe
- Résolution méthodique des problèmes rencontrés

Contenu

DOMAINE DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Anglais

DOMAINE DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

UN POSITIONNEMENT SERA RÉALISÉ EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Vie sociale et professionnelle
- Secourisme et sécurité au travail
- Connaissance de l'entreprise
- Communication interne et externe
- Stage en milieu professionnel

Validation

Diplôme de niveau V

Contrôle en cours de formation

Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance GRETA - Entreprise
- Développement des savoir être professionnels
- Acquisition des techniques professionnelles

Intervenants

- Formateurs GRETA

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE RESTAURANT

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Salariés d'entreprise en CIF (Congé Individuel de Formation), contrat de professionnalisation, période de professionnalisation ou en plan de formation

Demandeurs individuel

Pré-requis

Maîtrise des compétences de bases en calcul et communication orale et écrite

Motivation pour le secteur professionnel

Durée

Centre : 700 heures maximum

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

- Acquérir une large autonomie professionnelle
- Connaître les règles de sécurité
- Apprendre à travailler en équipe
- Résoudre méthodiquement des problèmes rencontrés
- Satisfaction client

Contenu

DOMAINE DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

UN POSITIONNEMENT SERA RÉALISÉ EN ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Sciences appliquées
- Anglais

DOMAINE DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle : approvisionnement et organisation du service, production du service des mets et des boissons, communication et commercialisation
- Technologie professionnelle
- Vie sociale et professionnelle
- Secourisme et sécurité au travail
- Connaissance de l'entreprise
- Communication interne et externe
- Stage en milieu professionnel

Validation

Diplôme de niveau V

Contrôle en cours de formation

Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance GRETA - Entreprise
- Développement des savoir être professionnels
- Acquisition des techniques professionnelles

Intervenants

- Formateurs GRETA

PRE-QUALIFICATION METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Tous demandeurs d'emploi : sous réserve de dérogation du Conseil Régional pour les jeunes sortis du système scolaire depuis moins d'un an

Pré-requis

Maîtrise des compétences de bases en calcul et communication orale et écrite

Motivation pour le secteur professionnel

Durée

- en centre : 350 h.
- en ent. : 210 h.

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

- Accéder à un contrat en alternance dans le secteur de l'hôtellerie - Restauration
- Accéder à un emploi dans ce secteur
- Intégrer les formations qualifiantes du Chèque Formation

Contenu

- Techniques, gestes et comportements professionnels en regard du secteur visé
- Connaissance des secteurs professionnels en cuisine, service, hébergement
- Enseignement général
- Suivi individualisé du projet professionnel

Validation

Certificat de formation générale (facultatif)

Attestation de compétences

Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance GRETA - Entreprise
- Développement des savoir être professionnels
- Acquisition des techniques professionnelles

Intervenants

- Formateurs GRETA

MODULES DE PERFECTIONNEMENT POUR LES PROFESSIONNELS DU RESTAURANT

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Professionnels désirant se perfectionner

Personnes non spécialistes qui souhaitent acquérir les bases du métier, notamment des saisonniers

Pré-requis

Être un professionnel du secteur ou souhaiter exercer le service au restaurant

Durée

2 jours par module

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires
- Sud-Normandie

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

- Acquérir les techniques professionnelles pour mieux accueillir les clients au restaurant

Contenu

- Module « maîtriser les règles du service de table »
- Module « maîtriser l'harmonie des mets et boissons »
- Module « mieux se connaître et se mettre en valeur pour mieux accueillir »
- Module « élargir et améliorer la carte des desserts »
- Module « appréhender les gestes et postures nécessaires pour prévenir les risques de santé »

Validation

Attestation de fin de stage

Méthodes et outils pédagogiques

- Positionnement pour adapter son parcours
- Pratiques des techniques accompagnées par des formateurs spécialistes du domaine

Intervenants

- Formateurs GRETA

MODULES DE PERFECTIONNEMENT POUR LES PROFESSIONNELS DE LA CUISINE

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Professionnels désirant se perfectionner

Personnes non spécialistes qui souhaitent acquérir les bases du métier

Pré-requis

Être un professionnel du secteur ou souhaiter exercer le métier de la cuisine

Durée

2 jours par module

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires
- Sud-Normandie

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

- Acquérir des techniques professionnelles en cuisine

Contenu

- Module « réaliser les hors d'œuvre froids et chauds »
- Module « associer mets et garnitures d'accompagnement »
- Module « mettre en valeur les viandes et poissons en cuisine »
- Module « élargir et améliorer la carte des desserts »
- Module « cuisine aux algues et légumes oubliés »
- Module « le chocolat en cuisine »

Validation

Attestation de fin de stage

Méthodes et outils pédagogiques

- Positionnement pour adapter son parcours
- Pratique des techniques accompagnés par des formateurs spécialistes du domaine

Intervenants

- Formateurs GRETA

SEMINAIRES D'OENOLOGIE A LA CARTE POUR LES ENTREPRISES

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Des salariés et cadres d'entreprises

Pré-requis

Aucun

Durée

1 journée

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION

Objectifs

- Connaître les vignobles et leurs appellations
- S'initier à la dégustation
- Apprendre à parler des vins, de leur terroir, de leur élaboration

Contenu

ABORDER

- La notion de terroir
- Les grands cépages
- L'incidence de la date de vendange sur la qualité des vins
- Les grands styles de vins rouges
- Les grands styles de vins blancs
- Les incidences du mode de vinification sur les qualités originales des vins
- L'identification des appellations
- La notions de saveurs et les critères de dégustation
- Les différents types et phases d'analyse sensorielle
- Les Phases de la dégustation (visuelle, olfactive et gustative)
- Thématiques : l'Alsace, le vin à l'apéritif, les produits normands, le bordelais, le champagne, l'Anjou, la Touraine, les Côtes du Rhône

Méthodes et outils pédagogiques

- Ateliers thématiques autour du vin : plusieurs appellation par thème sont présentées
- Apprentissage de l'identification à l'aveugle et accord mets et vins en dégustant des mise en bouches

Intervenants

- Formateurs GRETA

TECHNIQUES D'ACCUEIL EN RESTAURATION DE COLLECTIVITE

Formation réalisée par

Réseau des Greta de Basse-Normandie

Renseignements et Inscriptions

Service commercial

02.31.30.15.79

dafco.developpement@ac-caen.fr

Public

Ce module s'adresse en priorité et à titre individuel à des professionnels de l'hôtellerie-restauration

Demandeurs d'emploi du secteur professionnel

Travailleurs saisonniers, extras

Salariés en activité

Pré-requis

Maîtrise des compétences de bases en calcul et communication orale et écrite

Motivation pour le secteur professionnel

Durée

16 heures

Prix

Selon tarification du GRETA

Devis personnalisé sur demande

Le Greta n'est pas assujetti à la TVA

Formation réalisée par les GRETA

- Calvados
- Estuaires

Secteurs et domaines professionnels

GFE :

Hôtellerie-restauration-tourisme-loisirs

NSF :

HOTELLERIE-RESTAURATION : RESTAURATION-COLLECTIVITES

Objectifs

- Perfectionner les professionnels à l'accueil de la clientèle et à la commercialisation des prestations
- Renforcer le bien-être des clients en restaurant de collectivité, de leur arrivée à leur départ
- Accueillir en faisant preuve de disponibilité et d'attention dans un environnement le plus agréable et efficace possible
- Développer l'image de marque de son restaurant tout en argumentant ses ventes

Contenu

- Phases de l'accueil et de la commercialisation (arrivée/départ du client)
- Personnalisation de son accueil, en fonction du restaurant, des habitudes de consommation
- Rappel des notions d'accueil physique : non-verbal (sourire, tenue, gestuel), verbal (le bon vocabulaire, etc...)
- Accueil visuel : présentation soignée, communication au sein du restaurant
- Présentation attractive du menu sur les linéaires de vente ou les buffets
- Accompagnement du client dans ses choix (conseiller, susciter la vente)
- Satisfaction du client par la gestion des objections, des réclamations, de l'écoute active, des conflits
- Mémoire auditive et visuelle

Validation

Attestation de fin de stage

Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance GRETA - Entreprise
- Développement des savoir être professionnels
- Acquisition des techniques professionnelles

Intervenants

- Formateurs GRETA

Vos Contacts

GRETA DU CALVADOS
49 avenue Père Charles de Foucauld
BP 1056
14020 - CAEN Cedex 3
02.31.70.30.70
02.31.70.30.72
greta.calvados.communication@ac-caen.fr

GRETA DU COTENTIN
34 Avenue Henri Poincaré
BP 40515
50115 - Cherbourg - Octeville
02.33.88.60.40
02.33.20.45.57
sandrine.leger@gretaducotentin.fr

GRETA DES ESTUAIRES
377 Rue de l'Exode
BP 245
50015 - Saint-Lô
02.33.05.62.39
02.33.05.00.06
greta.estuaires@ac-caen.fr

GRETA SUD-NORMANDIE
16 Rue Pierre Huet
BP 269
61105 - Flers
02.33.98.48.50
02.33.98.48.71
contact@sud-normandie.greta.fr

DAFCO

Délégation Académique à la Formation Continue

168 Rue Caponière - BP 6184
14061 CAEN
Tel : 02.31.30.15.40
Fax : 02.31.86.79.28
dafco@ac-caen.fr
http://greta-bassenormandie.ac-caen.fr