

LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

Partager :

Sommaire

1. SECTEUR ET EMPLOI
2. MÉTIERS ET DÉBOUCHÉS
3. DIPLÔMES
4. ALTERNANCE
5. FORMATION CONTINUE
6. ADRESSES UTILES EN OCCITANIE
7. CAP - BAC PRO - BAC TECHNO
8. MENTIONS COMPLÉMENTAIRES -
BREVETS PROFESSIONNELS
9. BTS
10. FORMATIONS UNIVERSITAIRES
11. FORMATIONS CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE
12. LES ÉTABLISSEMENTS
13. LISTE 6 - ALTERNANCE-FORMATION
CONTINUE



La diversité des métiers et des formations fait de l'hôtellerie-restauration un secteur aux multiples choix d'orientation, aux opportunités de carrières nationales et internationales.
Aux plus motivés de faire leurs preuves !

SECTEUR ET EMPLOI

Le secteur de l'hôtellerie comprend 4 branches :

- la restauration commerciale : restaurants traditionnels et la restauration rapide,
- la restauration collective,
- l'hébergement
- les cafés, débits de boisson, et discothèques.

En 2016, Pôle emploi annonçait plus de 240 000 projets de recrutement dans le secteur. Les régions les plus touristiques, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie (29 300) et l'Île-de-France, offrent le plus d'opportunités d'emploi. Tous les métiers de la restauration sont recherchés et près de 60 000 postes sont à pourvoir dans toute la France chaque année.

L'hôtellerie, également florissante, se concentre plus particulièrement dans les zones les plus touristiques. Un tiers de la clientèle hôtelière est étrangère, dont plus d'un tiers anglophone. Il est donc difficile de faire carrière dans l'hôtellerie sans parler anglais. C'est la situation économique des petits hôtels (moins de 25 chambres) qui est la plus fragile.

Par son étendue, l'Occitanie, offre de multiples possibilités touristiques : gastronomie, tourisme de bien-être (4ème région thermale de France), cyclotourisme, tourisme vitivinicole, tourisme fluvial, religieux, tourisme maritime et côtier Les besoins en main-d'œuvre sont très importants dans l'hôtellerie et la restauration, notamment dans la restauration traditionnelle. Ces métiers exigeants permettent une évolution de carrière rapide. Le domaine reste cependant marqué par une forte saisonnalité et une part importante de temps partiels. En 2017, l'accueil des touristes se traduirait par 33 600 recrutements saisonniers de serveurs, employés de cuisine, cuisiniers, employés d'hôtellerie, agents d'accueil, de sécurité, d'entretien, jardiniers, vendeurs, caissiers, employés de libre service, professionnels de l'animation culturelle ou sportive. Les profils les plus recherchés sont les serveurs, les employés de l'hôtellerie, les cuisiniers, et les animateurs sportifs.

LES CONDITIONS DE TRAVAIL

Les recrutements sont notamment liés au turn-over important des professionnels (jusqu'à 60 % dans la restauration rapide qui embauche beaucoup d'étudiants), à la saisonnalité de certaines activités et au déficit d'image dont souffre la filière.

Les conditions de travail sont particulières travail tard le soir, le week-end, les jours fériés ou en horaires décalés. La profession a du mal à séduire les jeunes et recruter certains profils comme les commis de cuisine ou les réceptionnistes dont la mission a beaucoup évolué. Pour travailler dans ce secteur, il faut être flexible, disponible, courageux, réactif et en bonne forme physique.

A noter : NOUVELLE GRILLE DES SALAIRES

Depuis le 1er janvier 2018, tous les salariés qui travaillent dans le secteur de l'hôtellerie-restauration bénéficient de la même grille salariale. Attention, les établissements de restauration rapide ne sont pas concernés.

Cette grille comporte 3 échelons et 5 niveaux de compétences/qualifications. Les taux horaires bruts vont de 9,88 € (échelon 1 / niveau I = équivalent au Smic) à 21,55 € (échelon 3 / niveau V).

Les salariés sont souvent employés aux 39 heures et selon la convention collective, la rémunération des heures supplémentaires au-delà de 35 heures est majorée :

- de 10 % pour les 4 premières heures supplémentaires (de 36 h à 39 h),
- de 20 % pour les 4 heures suivantes (de 40 h à 43 h),
- de 50 % pour les heures supplémentaires suivantes (à partir de 44 h).

MÉTIER S ET DÉBOUCHÉS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont divers et variés. Une constante cependant : ils se caractérisent par une forte hiérarchie et des opportunités de promotion (parfois) rapides.

Restauration

En cuisine, il existe toute une hiérarchie car les tâches sont parcellisées (préparation des viandes, des poissons, saucier, etc.) : commis, chef de partie (responsable d'une « partie » du menu), chef de cuisine.

Seule la restauration rapide emploie du personnel non qualifié, car les plats sont simplifiés et standardisés à l'extrême.

RESTAURATION

Le plongeur est chargé du nettoyage des plateaux, des assiettes et des couverts utilisés par les convives. Il doit aussi assurer le nettoyage des ustensiles de cuisine, de la machine à laver et du local de plonge. Il peut être amené à participer à l'épluchage et au lavage des légumes.

Il doit être réactif, résistant et bien connaître les règles d'hygiène et de sécurité du matériel de cuisine.

Formation : aucune formation spécifique n'est demandée. Le plongeur peut ensuite évoluer vers des postes de responsable plonge, commis de cuisine ou de commis pâtissier ou s'orienter vers la filière technique en tant que magasinier ou chauffeur-livreur.

Le commis de cuisine

Placé sous les ordres du chef cuisinier, du second, des chefs de partie ou du cuisinier, le commis est en charge de tous types de travaux en cuisine : aider à la mise en place, réceptionner et ranger les provisions, préparer les repas du personnel, éplucher les légumes, laver les salades, préparer les garnitures, etc.... Il (elle) doit à la fin du service, assisté ou non d'un plongeur, assurer le nettoyage du matériel, de la cuisine et des offices.

Formation : CAP et CQP cuisine, BP arts de la cuisine, Bac pro commercialisation et services en restauration.

Le cuisinier : Le rôle du cuisinier en chef commence au marché, où il détermine les quantités à acheter, négocie les prix et vérifie la qualité des produits.

Ensuite, il prépare les plats présentés au menu. Le cuisinier travaille seul ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef de cuisine. Il peut travailler dans différentes entreprises : restaurants, traiteurs, restaurants de collectivité, entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport, villages de vacances...

Formation : CAP cuisine, CQP cuisine, BP arts de la cuisine, BM cuisinier, bac pro restauration, MC employé traiteur, MC cuisinier en dessert, MC art de la cuisine allégée.

Le pizzaïolo est chargé de la réalisation des plats de la carte d'une pizzeria : pizzas classiques et élaborées, entrées, desserts, recettes de pâtes fraîches et de bruschetta.

Formation : le diplôme de base est le CAP cuisine. Par ailleurs, il existe un CQP pizzaïolo et des formations pratiques non diplômantes, de courte durée en formation continue.

Cf École française de pizzaïolo (Cap d'Aïl ou Paris) Tél. : 04 93 78 02 02 - Titre certifié pizzaïolo, niveau CAP.

Le crêpier est chargé de la réalisation des plats de la carte d'une crêperie : crêpes et galettes classiques, différents plats et salades d'accompagnement et desserts.

Formation : le diplôme de base est le CAP cuisine. Par ailleurs, il existe un CQP crêpier et des formations pratiques non diplômantes de courte durée en formation continue.

Cf Greta des Côtes d'Armor Tél : 02 96 61 48 54 (Titre certifié RNCP Crêpier).

Le traiteur est chargé de la conception, la production, la livraison, la mise en place et le service de repas ou de buffets pour le compte de particuliers ou d'entreprises lors de réceptions.

Il doit faire preuve de sens commercial et de créativité pour s'adapter à la demande de la clientèle.

Formation : bac pro cuisine ; BTS management de l'hôtellerie-restauration ; MC employé traiteur ; certificat de qualification professionnelle Tor (traiteur-organisateur de réception).

Employé de restauration rapide

L'employé de restauration rapide est polyvalent : préparation, prise de commande, service et parfois livraison.

Ces emplois sont occupés dans leur grande majorité par des jeunes, le plus souvent étudiants. Dans les chaînes de restauration rapide ce type d'emploi offre des possibilités d'évolution rapide vers des postes d'encadrement (formateur, chef d'équipe, responsable ou manager), à condition d'avoir les diplômes requis et de suivre les formations internes.

Formation : aucun diplôme n'est exigé. Première expérience professionnelle, qui demande endurance, sens de l'organisation, amabilité.

Le serveur, le chef de rang

Pour le service en salle, deux mots d'ordre : rapidité et sourire. Le serveur est placé sous l'autorité d'un chef de rang qui organise le service des clients dans la partie de la salle dont il a la responsabilité. Il est lui-même placé sous l'autorité d'un maître d'hôtel.

Diplômes requis : CAP restaurant et plus rarement CAP agent polyvalent de restauration.

Le responsable de salle dirige et supervise l'ensemble du personnel de salle dont il / elle a la responsabilité. C'est un(e) professionnel(le) aguerri(e) de l'accueil, du service et du travail en salle. Son objectif est de développer la rentabilité de l'établissement et son potentiel commercial.

Formation : bac pro commercialisation et services en restauration ; bac techno hôtellerie ; BTS management de l'hôtellerie-restauration (option A - B).

Le maître d'hôtel

Il est responsable du déroulement efficace et harmonieux du service. Il se tient la plupart du temps à l'entrée de la salle de restaurant. Il accueille le client et lui attribue une table. Il prend la commande, informe éventuellement le client sur les plats au menu et le conseille dans le choix des vins, s'il n'y a pas de sommelier pour assurer ce service. Dans les grands restaurants ce sont les chefs de rangs qui prennent les commandes sous la responsabilité du maître d'hôtel. A la fin de celui-ci, il veille à la remise en ordre de la salle et à la préparation du service suivant.

Formation : Bac pro Commercialisation et services en restauration, Bac Techno hôtellerie, BTS management de l'hôtellerie-restauration (option A - B)

Le sommelier (ière) : Le sommelier est le spécialiste des vins, des alcools, des liqueurs et des champagnes dans les restaurants gastronomiques et les grands hôtels. Il achète les vins et va parfois les choisir sur place, dans les vignobles.

Il (elle) conseille les clients sur le choix d'un vin en fonction de leurs goûts et des plats servis. Il doit être capable de répondre en plusieurs langues. Le sommelier doit faire preuve d'amabilité et de patience.

Formation : CAP restaurant + MC sommellerie, BP sommelier.

Cf www.sommelier-france.org

Le gérant d'un restaurant collectif est responsable de la gestion du restaurant, il représente l'entreprise auprès du client et des convives et garantit la bonne exécution du contrat. Il participe à la préparation des repas et au service auprès des convives. Il anime l'équipe de restauration, organise et coordonne son travail. Il est aussi le garant des objectifs de coûts fixés par sa hiérarchie. Il garantit le respect des règles d'équilibre nutritionnel, d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Formation : bac pro cuisine ; BTS management de l'hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire ; licence pro restauration collective et ingénierie ; licence pro management en restauration collective et commerciale ; licence pro ingénierie et management dans les métiers de la restauration collective et commerciale.

Le garçon de café

En salle ou au comptoir, le garçon de café prend les commandes, sert, encaisse, s'occupe de la vaisselle. En période de « coup de feu », il travaille à un rythme particulièrement élevé.

Formation : CAP services en brasserie-café.

Le barman - La barmaid

Accueillir la clientèle du bar, effectuer le service des boissons simples ou composées (cocktails), contribuer à l'animation et à l'ambiance de l'établissement sans oublier la gestion des stocks et le nettoyage, sont les principales fonctions du barman. Les conditions de travail sont assez difficiles : sollicitations nombreuses, station debout permanente, environnement souvent bruyant, horaires décalés et chargés (travail de nuit et les jours fériés).

Formation : BP barman, MC employé barman.

Directeur de restaurant

Salarié ou propriétaire de son établissement, le directeur d'un restaurant encadre, coordonne et contrôle le personnel et l'ensemble des services : salle, cuisine, cave, vestiaire et office. Il est à la fois administrateur, gestionnaire, technicien et communicant.

Formation : bac pro commercialisation et services en restauration ; bac techno hôtellerie ; BTS management de l'hôtellerie-restauration (option A - B)

HÔTELLERIE

Le réceptionniste est présent dans tous les hôtels. C'est lui qui est chargé d'enregistrer les arrivées et les départs des clients. Il gère également le planning des réservations.

Formation : MC accueil-réception, bac techno hôtellerie.

Le concierge d'hôtel accueille, renseigne et conseille les clients (touristes, hommes d'affaires...) dans un hôtel de grand standing (palaces, hôtels 4 ou 5 étoiles). La maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères est impérative.

Formation : formation en un an après le bac dispensée par le lycée d'hôtellerie et de tourisme de Toulouse, par l'Union nationale Les Clefs d'Or ou par l'Institut de Conciergerie internationale (ICI) à Paris.

Autres métiers

- Le voiturier gare les voitures des particuliers après que le portier a aidé leurs occupants à sortir du véhicule.
- Le bagagiste porte les bagages du client jusqu'à sa chambre.
- Le liftier est le préposé à l'ascenseur.
- Le groom est chargé de transmettre les messages des clients et le chasseur de faire leurs courses.

Seuls les hôtels de luxe ont démultiplié ces fonctions en autant de postes.

Formation : CAP services hôteliers, BAC Techno hôtellerie.

La femme ou le valet de chambre, gouvernante

La femme ou le valet de chambre sont chargés de l'entretien des chambres et du service des petits déjeuners. C'est un métier qui exige rapidité, organisation et discrétion. Dans les hôtels importants, une gouvernante est responsable de l'ensemble du personnel des chambres et des étages. La maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères ainsi qu'une solide culture générale sont des atouts nécessaires pour exercer ce métier.

Formation : un diplôme n'est pas forcément nécessaire, mais c'est un plus. CAP services hôteliers, CAP assistant technique en milieu familial et collectif, CAP agent de propreté et hygiène ; certificat de qualification professionnelle de l'industrie hôtelière (CQPIH) employé (e) d'étage.

La lingère

On la trouve le plus souvent dans les grands établissements. Elle ramasse le linge sale et distribue le linge propre. Elle gère les activités de blanchissage en interne ou auprès de sociétés extérieures.

Diplôme requis : CAP services hôteliers.

Le directeur ou le gestionnaire

Suivant la taille des établissements, la gestion est assurée par une seule personne - le directeur - ou par une équipe plus ou moins développée : responsable administratif, comptable, économiste. Les postes à pourvoir sont particulièrement nombreux dans la restauration collective, la restauration rapide, les chaînes hôtelières.

Diplômes requis : BTS management de l'hôtellerie-restauration option A : management d'unité de restauration ou option C management d'unité d'hébergement, BTS management des unités commerciales (MUC), DUT techniques de commercialisation (TC), licence professionnelle, master en gestion hôtelière ; diplôme d'école de commerce.

Yield manager

Ce professionnel des chiffres et des statistiques a pour objectif d'obtenir un taux d'occupation des chambres maximal sans faire chuter le revenu par chambre. Pour cela, il scrute la concurrence, vérifie en permanence les taux de remplissage. Il (elle) travaille dans les établissements et les chaînes hôtelières importants.

Diplômes requis : master de gestion hôtelière, diplôme d'école de commerce.

Le data analyst travaille au siège des grandes chaînes de restauration ou hôtelières. Sa mission : recueillir et analyser les données disponibles sur les clients. Ces informations sont récoltées par le biais des cartes de fidélité, par exemple, ou lors des réservations. L'objectif consiste à comprendre la clientèle, ses envies et pratiques, en vue de proposer des offres de promotion ou de services finement ciblées.

Spécialiste des statistiques, des technologies, d'outils informatiques et de bases de données, le data analyst connaît les enjeux du secteur hôtelier ou de la restauration.

Formation : école d'ingénieurs en informatique, en statistiques (Ensaie, ParisTech, Ensai, Isup, Polytech'Lille) ou master en marketing.

À voir aussi

Les métiers de bouche et de l'alimentation n° 2.322

Les métiers du tourisme n° 2.381

Spécial Occitanie - 20 secteurs qui recrutent - ONISEP

DIPLÔMES

Du CAP au BAC Pro

Le CAP se prépare en 2 ans après une classe de troisième.

Le niveau 3e n'est totalement exigé si vous préparez le CAP en apprentissage, cependant il faut être très motivé.

Le CAP cuisine : permet d'être commis en restauration traditionnelle, commerciale ou en collectivité.

Le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (ex CAP services hôteliers) remplacera le CAP restaurant, le CAP café brasserie et le CAP services hôteliers

La formation accorde une place importante aux fonctions du hall et de la réception (standard, caisse, réservations) mais elle porte aussi sur l'entretien des chambres et des couloirs et sur le nettoyage du linge.

Le CAP agent polyvalent de restauration (APR)

Ce CAP a pour objectif la préparation et le conditionnement de plats simples, la distribution (présentation, mise en rayon) et le contrôle de la qualité des denrées. Son titulaire exerce dans services de restauration collective autogérée ou concédée dans les structures publiques, privées, associatives.

Brevet professionnel (BP)

De niveau bac pro, le BP se prépare en apprentissage, en 1 ou 2 ans après un CAP ou un BEP obtenu en certification intermédiaire. Il peut aussi se préparer via la formation continue, à condition d'avoir 2 ans de pratique professionnelle. Les diplômés peuvent ensuite occuper des postes d'encadrement ou former des apprentis.

Les différents BP : barman ; BP arts de la cuisine ; gouvernante ; arts du service et de la commercialisation ; sommelier.

Pour passer les BP de barman et sommelier, mieux vaut avoir 18 ans ou être à quelques mois de la majorité pour pouvoir travailler.

Mentions complémentaires (MC)

La MC se prépare, en formation initiale ou en alternance, en un an après un CAP, un BEP ou un bac pro, dans un lycée professionnel, un établissement d'enseignement technique privé ou un CFA (centre de formation d'apprentis). Elle permet de se spécialiser dans un domaine précis et facilite l'insertion dans la vie active.

Les MC dans l'hôtellerie-restauration :

- MC art de la cuisine allégée, cuisinier en desserts de restaurant, employé barman et sommellerie sont accessibles après un CAP.

- MC accueil-réception et organisateur de réceptions sont accessibles uniquement après un bac pro ou techno hôtellerie.

- MC employé traiteur est accessible après un CAP restaurant ou après le bac.

Attention, les candidats aux MC barman et sommellerie doivent être majeurs au moment de leur entrée en formation !

Baccalauréat professionnel

Bac pro Cuisine

Débouchés : postes de premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

A noter : le lycée d'hôtellerie et de tourisme de l'Occitanie à Toulouse prépare à un Bac Pro turbo restauration (1 an après le bac).

Bac pro Commercialisation et services en restauration (en attente de création au Journal officiel) – Débouchés : fonctions de Chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Du bac techno au master pro

Le bac technologique

A l'issue de la 3ème de collège, 3 ans d'études (classe de seconde spécifique hôtellerie)

Avoir un bon niveau général. Maîtriser 2 langues vivantes dont l'anglais. Etre capable de : travailler en équipe, être autonome, prendre des responsabilités. Etre disponible et motivé, avoir une bonne résistance physique.

Le Bac Technologique Hôtellerie s'adresse plutôt à ceux qui ont l'intention de poursuivre leurs études par un BTS ou une Licence Professionnelle. mais certains bacheliers peuvent choisir d'entrer dans la vie active, par exemple comme assistant d'encadrement (second de cuisine, d'assistant de réception ou d'assistant du directeur de la restauration.)

On peut également préparer un BP restaurant, un BP sommelier, une MC accueil-réception ou une MC organisateur de réceptions.

BTS

Le brevet de technicien supérieur se prépare soit à plein temps dans des lycées publics ou privés, soit dans le cadre de l'alternance.

Le BTS management de l'hôtellerie-restauration

- Option A management d'unité de restauration
- Option B management d'unité de production culinaire
- Option C management d'unité d'hébergement

Ce BTS se prépare en 2 ans après le bac technologique hôtellerie ou le bac pro restauration. (excellent dossier scolaire exigé). Les titulaires d'un bac général peuvent y accéder également à condition d'avoir suivi pendant 1 an une classe de mise à niveau. L'admission s'effectue sur examen, tests et entretien.

Les autres bacheliers doivent passer par une classe de mise à niveau en hôtellerie.

Poursuite d'études : licence pro orientée accueil et réception hôtelière, management de l'hôtellerie ou de l'hébergement, ou une école de management hôtelier, ou de nombreuses formations en un an post-BTS.

Classe de mise à niveau

Normalement, l'entrée en BTS a lieu directement après le bac. Mais lorsque le candidat n'a pas passé le bac correspondant à la spécialité demandée, il peut être amené à passer par une année de mise à niveau. Son BTS dure alors 3 ans au lieu de 2.

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, doivent transiter par cette année de mise à niveau : les candidats au BTS hôtellerie-restauration, titulaires d'un bac général et les candidats au BTS responsable d'hébergement titulaires d'un bac pro ou général.

Ecoles spécialisées

Les établissements publics ou privés spécialisés en hôtellerie-restauration sont très nombreux. Certains permettent de se spécialiser dans un métier précis, comme le lycée d'hôtellerie et de tourisme de l'Occitanie à Toulouse, qui assure des formations professionnelles de concierge d'hôtel, de chef de rang ou d'assistante gouvernante, en 1 an après le bac.

D'autres préparent à des titres certifiés de manager de l'hôtellerie-restauration (bachelor, en 3 ans après le bac), comme l'Institut Vatel (privé), l'École de Savignac (chambre de commerce et d'industrie de la Dordogne) ou l'École Grégoire Ferrandi à Paris (CCI), l'Institut Paul Bocuse à Lyon qui propose un master (bac + 5) en management international de l'hôtellerie et restauration et l'Institut de management hôtelier international (Imhi Essec) qui propose un MBA de manager en hôtellerie internationale de niveau bac + 5.

Ecole de commerce

Accessibles en 5 ans après le bac ou en 3 ans après une classe prépa, les écoles de commerce proposent d'excellentes formations dans les domaines de la gestion-finance, du marketing... Elles peuvent offrir des débouchés dans l'hôtellerie. IRTH à Tarbes (Ecole négoventis) Tél. : 0562444595.

Les formations universitaires

Les formations universitaires concernent principalement le management des restaurants et des hôtels. La maîtrise d'au moins une langue étrangère est obligatoire.

La licence professionnelle

Conçu dans un objectif d'insertion professionnelle, ce diplôme couvre une large palette de secteurs professionnels. Les débouchés comme la définition des formations reposent sur la qualité des partenariats avec les entreprises et les acteurs locaux. En formation initiale, le cursus est ouvert aux titulaires de BTS, DUT, DEUST. On compte une vingtaine de licences professionnelles en hôtellerie restauration et tourisme.

Masters professionnels

Le master professionnel s'effectue en 2 ans (4 semestres) après la licence et correspond à 120 crédits. On désigne par « M1 » et « M2 » les deux années successives menant au master complet. L'accès en M1 est systématique pour les titulaires d'une licence dans un domaine compatible, l'accès en M2 se fait sur sélection (dossier scolaire, entretien, voire épreuves). Les masters pro visent l'insertion dans la vie active. On compte une douzaine de masters pro spécialisés dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Le magistère (3 ans d'études)

Le magistère est accessible sur dossier, tests et entretien aux titulaires d'un Bac+2.. Il existe un seul magistère : tourisme, option management hôtellerie, restauration, congrès, tourisme d'affaires à l'université d'Angers. ITBS (IMIS-ESTHUA)
Tél. : 02.44.68.81.00.

ENSEIGNEMENT À DISTANCE

Le CNED (Centre national d'enseignement à distance), établissement public, prépare à différents diplômes du secteur hôtelier.

CNED - CENTRE NATIONAL D'ENSEIGNEMENT À DISTANCE

0549499494

<http://www.cned.fr/>

ALTERNANCE

Vous pouvez préparer un diplôme en alternance :

- en contrat d'apprentissage Si vous avez entre 16 et 30 ans (29 ans révolus) vous pouvez suivre une formation en alternance d'une durée de 6 mois à 3 ans selon le diplôme préparé.

- en contrat de professionnalisation (accessible aussi aux demandeurs d'emploi âgé d'au moins 26 ans et aux bénéficiaires de minima sociaux)

Ces contrats vous permettront de suivre une formation tout en travaillant. Vous aurez le statut de salarié, avec ses avantages et ses contraintes. Attention : avant de vous inscrire en formation, il faut au préalable signer un contrat de travail avec un employeur !

FORMATION CONTINUE

La formation professionnelle continue s'adresse aux jeunes sortis du système scolaire et aux adultes : salariés, demandeurs d'emploi, intérimaires, créateurs d'entreprise, professions libérales ou fonctionnaires.

Les formations peuvent être suivies en cours du soir, en stage intensif, en cours d'emploi ou hors temps de travail. Le financement, la rémunération et les frais de formation sont spécifiques à chaque public.

La Région Occitanie élabore son Programme Régional de Formation Professionnelle (PRFP) avec l'objectif de mettre en œuvre des formations menant à l'emploi.

Ces formations sont destinées principalement aux demandeurs d'emploi mais peuvent s'adresser également à un plus large public.

Pour toute information sur la formation en région Occitanie cf site "Me former en région".

ME FORMER EN RÉGION

<http://www.meformerenregion.fr>

SITE MÉTIERS HÔTELLERIE-RESTAURATION

<http://www.metiers-hotel-resto.fr>

Informations et vidéos sur les métiers de l'hôtellerie restauration et métiers casino

Quizz métiers

Espace candidats et espace employeurs :

Conseils CV

Informations sur les contrats de travail

OBSERVATOIRE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION RAPIDE

<http://www.metiers-restaurationrapide.fr>

UMIH - UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

<http://www.umih.fr>

L'UMIH diffuse des fiches synthétiques sur les métiers, données chiffrées et dossiers d'information sur le secteur des cafés-hôtels-restaurants.

UMIH FORMATION ALTERNANCE

<http://www.umihformation-alternance.fr>

RÉFÉRENTIELS D'ACTIVITÉS TOURISME HÔTELLERIE

<http://referentiel.atout-france.fr/>

SYNHORCAT - SYNDICAT NATIONAL DES HÔTELIERS, RESTAURATEURS, CAFETIERS ET TRAITÉURS

<http://www.synhorcat.com>

L'HÔTELLERIE

<http://lhotellerie.fr>

Le magazine l'hôtellerie diffuse sur son site des offres d'emplois et des informations pour les professionnels.

DANS L'ADMINISTRATION

<http://www.cnfpt.fr> <http://concours.fonction-publique.gouv.fr>

Les fonctions publiques d'État, hospitalière et territoriale recrutent elles aussi du personnel de restauration.

FAFIH - FONDS D'ASSURANCE FORMATION DE L'INDUSTRIE HÔTELIÈRE

<http://www.fafih.com>

Observatoire des métiers (à l'échelle nationale et régionale), documents sur les dispositifs de formation, fiches métiers.

ÉCOLES NEGOVENTIS

<http://www.negoventis.cci.fr>

RESTAURATION COLLECTIVE

<http://www.sodexho.fr> <http://www.elior.com> <http://www.eurest.fr>

Du CAP au bac + 5, on compte 10 000 postes à pourvoir dans la restauration collective ! Sodexho, Elior et Compass comptent parmi les plus gros recruteurs.

ÉCOLE FRANÇAISE DE PIZZAÏOLO

<http://www.ecolefrancaisedepizzaiolo.com>

L'HÔTELLERIE RESTAURATION

<http://www.lhotellerie-restauration.fr/>

SNRC/SNARR - SYNDICAT NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SYNDICAT NATIONAL DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION RAPIDE

<http://www.snrc.fr> <http://www.snarr.fr>

FAFIH - SPP SAISONNIERS

<http://www.saisonniers-hotel-resto.fr>

Sécuritisation des Parcours Professionnels des Saisonniers (SPP-Saisonniers) pour faciliter l'accès à la formation.

ADRESSES UTILES EN OCCITANIE

ONISEP OCCITANIE

<http://www.onisep.fr/Pres-de-chez-vous/Occitanie/Toulouse>

ME FORMER EN RÉGION

<http://www.meformerenregion.fr>

UMIH MIDI-PYRÉNÉES - UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE MIDI-PYRÉNÉES

22 boulevard Carnot 31000 TOULOUSE

0561620061

<http://www.umih.fr>

RESO 31

0760834513

<https://www.resoemploi.fr>

RESO est un groupement d'employeurs spécialisé dans le secteur de l'hôtellerie restauration.
Contact : Magali LAHAYE m.lahaye@resoemploi.fr .

CUISINE MODE D'EMPLOI

Min - Marché d'intérêt national Toulouse Occitanie 146 av Etats Unis 31200 TOULOUSE

<https://www.cuisinemodemplois.com/>

Formation gratuite en cuisine puis boulangerie. Public : personnes éloignées de l'emploi. Durée de la formation : 11 semaines . Diplôme reconnu par l'Etat et la branche professionnelle.

CAP - BAC PRO - BAC TECHNO

LES CAP

CAP Agent polyvalent de restauration

Statut scolaire

09 - EREA Pamiers

12 - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent Jean Jaurès Saint-Affrique

31 - Lycée professionnel privé Castelnouvel Leguevin

31 - EREA Muret

31 - Lycée professionnel Elisabeth et Norbert Casteret Saint-Gaudens

31 - Lycée professionnel privé Myriam Toulouse

31 - Lycée professionnel Renée Bonnet Toulouse

32 - Section d'enseignement professionnel du lycée polyvalent d'Artagnan Nogaro

81 - Lycée des métiers de service à la personne et à l'entreprise Toulouse-Lautrec Albi

81 - Lycée professionnel Aucouturier Carmaux

82 - Lycée professionnel Bourdelle Montauban

Apprentissage

81 - Cunac - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn

81 - Peyregoux (Lautrec) - Maison familiale et rurale d'éducation et d'orientation

CAP Cuisine

Statut scolaire

09 - Lycée des métiers de la restauration et des services à la personne François Camel Saint-Girons

12 - EREA Villefranche-de-Rouergue
31 - Lycée professionnel Renée Bonnet Toulouse
31 - Section d'enseignement professionnel privée du lycée Sainte Thérèse
32 - Lycée professionnel Pardailhan Auch
32 - Campus La Salle Saint-Christophe (privé) Masseube
46 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord Souillac
65 - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation et des services tertiaires Lautréamont Tarbes
81 - Lycée professionnel hôtelier Mazamet
82 - Lycée professionnel Jean de Prades Castelsarrasin
82 - Lycée professionnel privé Théas Montauban

Apprentissage

09- CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège Foix
12- Campus des métiers (CMA de l'Aveyron) Rodez
31 - CFA commerce et services Blagnac
31 - CFA du Comminges Gourdan-Polignan
32- École des métiers de la chambre de métiers et de l'artisanat du Gers Pavie
46 - École des métiers du Lot - CMA du Lot Cahors
65 - École des Métiers des Hautes-Pyrénées
81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat du Tarn Cunac
81 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Mazamet
82 - CFA de Tarn et Garonne - École des métiers Montauban

CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ex CAP Services hôteliers

Statut scolaire

09 - Lycée des métiers de la restauration et des services à la personne François Camel Saint-Girons
12 - Lycée professionnel Jean Vigo Millau
31 - Lycée professionnel Renée Bonnet Toulouse
31 - SEP du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie Toulouse
32 - Lycée professionnel Pardailhan Auch
46 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord Souillac
65 - Lycée professionnel de l'Arrouza Lourdes
65 - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation et des services tertiaires Lautréamont Tarbes
81 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Mazamet
82 - Lycée professionnel privé Théas Montauban
82 - Section d'enseignement professionnel Jean de Prades Castelsarrasin

Apprentissage

09 - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Ariège Foix
12 - Campus des métiers (CMA de l'Aveyron) Onet-le-Château
31 - CFA commerce et services Blagnac
31 - CFA du Comminges Gourdan-Polignan
32 - Ecole des métiers de la chambre de métiers et de l'artisanat du Gers Pavie
46 - CFA Ecole des métiers du Lot - CMA du Lot Cahors
65 - École des Métiers des Hautes-Pyrénées Tarbes
81 - Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Albi
81 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Mazamet
82 - CFA de Tarn et Garonne - Ecole des métiers Montauban

BAC PRO - BAC TECHNO

BAC PRO Commercialisation et services en restauration

Statut scolaire

09 - Lycée des métiers de la restauration et des services à la personne François Camel Saint-Girons
12 - Lycée professionnel Jean Vigo Millau

12 - Lycée professionnel privé Saint-Joseph Villefranche-de-Rouergue
31 - Section d'enseignement professionnel privée du lycée Sainte Thérèse Saint-Gaudens
31 - Lycée professionnel Renée Bonnet Toulouse
31 - SEP du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie Toulouse
32 - Lycée professionnel Pardailhan Auch
32 - École secondaire hors contrat Saint-Christophe Masseube
46 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord Souillac
65 - Lycée professionnel de l'Arrouza Lourdes
65 - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation et des services tertiaires Lautréamont Tarbes
81 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Mazamet
82 - Section d'enseignement professionnel Jean de Prades Castelsarrasin
82 - Lycée professionnel privé Théas Montauban

Apprentissage

46 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord Souillac
82 - Lycée professionnel Jean de Prades Castelsarrasin

BAC PRO Cuisine

Statut scolaire

09 - Lycée des métiers de la restauration et des services à la personne François Camel Saint-Girons
12 - Lycée professionnel Jean Vigo Millau
12 - Lycée professionnel privé Saint-Joseph Villefranche-de-Rouergue
31 - Section d'enseignement professionnel privée du lycée Sainte Thérèse Saint-Gaudens
31 - Lycée professionnel Renée Bonnet Toulouse
31 - SEP du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie Toulouse
32 - Lycée professionnel Pardailhan Auch
46 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord Souillac
65 - Lycée professionnel de l'Arrouza Lourdes
65 - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation et des services tertiaires Lautréamont Tarbes
81 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Mazamet
82 - Section d'enseignement professionnel Jean de Prades Castelsarrasin
82 - Lycée professionnel privé Théas Montauban

Apprentissage

46 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord Souillac
82 - Section d'enseignement professionnel Jean de Prades Castelsarrasin

BAC Techno hôtellerie

Statut scolaire

31 - Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse
46 - Section d'enseignement général et technologique du LP Hôtelier Quercy Périgord Souillac
65 - Section d'enseignement général et technologique du LP de l'Arrouza Lourdes
82 - Lycée général et technologique Jean de Prades Castelsarrasin

MENTIONS COMPLÉMENTAIRES - BREVETS PROFESSIONNELS

Admission sur dossier - Durée 1 an

Niveau V-CAP

MC cuisinier en dessert de restaurant

Statut scolaire

12 - Lycée professionnel privé Saint-Joseph Villefranche-de-Rouergue
31 - SEP du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie Toulouse
32 - Lycée professionnel Pardailhan Auch
46 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord
81 - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Mazamet

Apprentissage

09 - Lycée des métiers de la restauration et des services à la personne François Camel Saint-Girons
31 - CFA commerce et services Blagnac

MC sommellerie

Statut scolaire

31-SEP du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie Toulouse

Apprentissage

31 - CFA commerce et services Blagnac

BP sommellerie

Apprentissage

31- Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse

MC employé barman

Apprentissage

31 - CFA commerce et services Blagnac

Niveau Bac - Bac+1

BAC Pro Turbo Restauration-Cuisine gastronomique (en 1 an)

Statut scolaire

31- Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse

MC accueil reception

Formation(s) recommandée(s) : Bac pro du secteur hôtelier ou tertiaire, Bac technologique hôtellerie, STMG

Statut scolaire

65- Lycée de l'Arrouza Lourdes
31- Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse

Apprentissage

31 - CFA Commerce et services Blagnac

MC organisateur de reception

Statut scolaire

81 - Lycée hôtelier Mazamet

Apprentissage

31- CFA Commerce et services Blagnac

Chef de rang 3 et 4 étoiles - FPE (Formation professionnelle d'Etablissement)

Pour bac général, technologique ou professionnel

31 - Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse

Assistant (e) gouvernant (e) - FPE

Pour bac général, technologique ou professionnel

31 - Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse

Concierge d'hôtel - FPE

Pour bac général, technologique ou professionnel

31 - Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse

82 - Classe de mise à niveau hôtellerie - 1 an d'études

Formation ouverte aux titulaires d'un bac autre qu'Hôtellerie. Cette classe prépare à l'entrée en BTS hôtellerie- restauration ou en BTS responsable de l'hébergement à référentiel commun européen

31 - Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Toulouse

31 - ESICAD Labège

BTS management en hotellerie - restauration

Formation(s) recommandée(s) : Bac techno hôtellerie, classe de mise a niveau.

- Option A management d'unité de restauration

- Option B management d'unité de production culinaire

- Option C management d'unité d'hébergement

Statut scolaire

31 - Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie Toulouse - Options A - B et C.

31 - ESICAD Labège - Options A et B

46 - Section d'enseignement général et technologique du LP Hôtelier Quercy Périgord - Options B

82 - Lycée polyvalent Jean de Prades - Option B

Apprentissage

31 - CFA commerce et services Blagnac

65 - Lycée professionnel et technologique Larrouza (1ère année tronc commun au deux options)

65 - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation et des services tertiaires Lautréamont -

Option B (uniquement la 2ème année. la 1ère année commune du BTS Management en hôtellerie-restauration option A&B se prépare au lycée de l'Arrouza à Lourdes.)

AUTRES FORMATIONS CERTIFIÉES NIVEAU III

Privé hors contrat

Assistant de direction en hôtellerie - Niveau III-BTS

31 - EPTH Toulouse

DEES Tourisle hôtellerie - Niveau III

31 - EPTH Toulouse

FORMATIONS UNIVERSITAIRES

Parcours hôtellerie restauration

31 - ISTHIA-Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation-Université Toulouse-Jean Jaurès

Licence pro

Licence Professionnelle hôtellerie restauration

Masters

Master Alimentation (Management et ingénierie de la restauration collective - MIRC)

Master Tourisme et Hôtellerie (Management en Hôtellerie-Restauration)

31 - Université Toulouse Jean Jaurès

Master

Pour enseigner dans les lycées et lycées professionnels, CFA :

Master MEEF Hôtellerie-Restauration : Sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration

FORMATIONS CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

31 - TBS-Toulouse business school

Mastères spécialisés :

Master of Science in International Tourism, Hospitality and Travel Marketing & Management
(Management & Marketing des secteurs Voyage, Hôtellerie, Tourisme)

65 - IRTH-Institut Régional de Tourisme et d'Hôtellerie

Formation initiale-Formation continue

Receptionniste polyvalent en hôtellerie

Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration Niveau BAC+2

Responsable d'un centre de profit Tourisme Hôtellerie Restauration Niveau BAC+3

Commis de cuisine Niveau CAP

Employé polyvalent de restauration Niveau CAP

Pizzaiolo - Crêpier option saladerie Niveau BAC

Serveur / Serveuse Niveau CAP

Pâtissier en restauration Niveau BAC

Responsable de salle-Perfectionnement dans les métiers de la salle

Chef de Cuisine Perfectionnement dans les métiers de la cuisine Niveau BAC

Contrat de professionnalisation

CAP Cuisine en contrat de professionnalisation Diplôme de niveau V (CAP)

CAP Restaurant en contrat de professionnalisation Niveau CAP

Receptionniste polyvalent en hôtellerie en contrat de professionnalisation Niveau BAC

Brevet Professionnel de Cuisinier en contrat de professionnalisation Niveau BAC

Chef de Cuisine Perfectionnement dans les métiers de la cuisine Niveau BAC

Responsable de salle en contrat de professionnalisation Niveau BAC

LES ÉTABLISSEMENTS

ARIÈGE

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'ARIÈGE

FOIX

0534098810

<http://www.cm-ariège.fr>

ISTHIA – FOIX - INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION UNIVERSITÉ TOULOUSE MIRAIL

FOIX

0561021974

<http://www.isthia.fr>

EREA PAMIERS - ETABLISSEMENT RÉGIONAL D'ENSEIGNEMENT ADAPTÉ

PAMIERS

0561679550 -

<http://erea-pamiers.entmip.fr>

LYCÉE PROFESSIONNEL FRANÇOIS CAMEL - LYCÉE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DES SERVICES À LA PERSONNE

SAINT GIRONS

0561040500

<http://francois-camel.entmip.fr>

CFA ACADÉMIE DE TOULOUSE/ LYCÉE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DES SERVICES À LA PERSONNE FRANÇOIS CAMEL

SAINT GIRONS

0561040500

AVEYRON

URMA AVEYRON - CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

ONET LE CHATEAU

0565775600

<http://www.cm-aveyron.fr>

LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN VIGO

MILLAU

0565595300

<http://jean-vigo.entmip.fr>

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ SAINT-JOSEPH

VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

0565450113

<http://lycee-saint-joseph.com>

SEP DU LYCÉE POLYVALENT JEAN JAURÈS - SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE POLYVALENT JEAN JAURÈS

SAINT AFFRIQUE

0565981480

<http://jaures-saint-affrique.entmip.fr>

HAUTE-GARONNE

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE

TOULOUSE

0534501010

<http://hotellerie-tourisme.entmip.fr/>

SEP DU LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE ET TOURISME - SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE ET TOURISME

TOULOUSE

0534501010

<http://hotellerie-tourisme.entmip.fr/>

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ MYRIAM

TOULOUSE

0561147147

<http://www.myriam31.com>

LYCÉE PROFESSIONNEL RENÉE BONNET

TOULOUSE

0562889111

<http://renee-bonnet.entmip.fr/>

ISTHIA TOULOUSE - INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS

TOULOUSE

0561502368 - Formation continue : 0561021954

<http://www.isthia.fr>

UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS

TOULOUSE

0561504250

<http://www.univ-tlse2.fr>

TBS - TOULOUSE BUSINESS SCHOOL

TOULOUSE

0561294949

<http://www.tbs-education.fr>

EPH - ECOLE PROFESSIONNELLE DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE ÉCOLE VIDAL / CAMPUS VIDAL

TOULOUSE

0562213225

<http://www.epth.fr>

CFA COMMERCE ET SERVICES

BLAGNAC

0562747372

<http://www.cfablagnac.org/>

CENTRE DE FORMATION YMCA DE COLOMIERS

COLOMIERS

0561159945

<http://www.ymca-formation.fr>

LA COMPAGNIE DE FORMATION ESICAD

LABEGE

0561390363

<http://www.esicad.com>

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ CASTELNOUVEL

LEGUEVIN

0562134447

<https://sites.google.com/site/lppcastelnouvel/>

URMA HAUTE-GARONNE - ECOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS

MURET

0562116060

<http://www.cm-toulouse.fr>

EREA MURET - ETABLISSEMENT RÉGIONAL D'ENSEIGNEMENT ADAPTÉ

MURET

0561519696

<http://erea-muret.entmip.fr/>

SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL PRIVÉE DU LYCÉE SAINTE THÉRÈSE

SAINT GAUDENS

0562009510

<http://www.stsg.fr/>

LYCÉE PROFESSIONNEL ELISABETH ET NORBERT DE CASTERET

SAINT GAUDENS

0561947660

<http://casteret.entmip.fr>

GERS

LYCÉE PROFESSIONNEL PARDAILHAN

AUCH

0562614250

<http://pardailhan.entmip.fr>

ECOLE DES MÉTIERS DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU GERS

PAVIE

0562612230

<http://www.cma-gers.fr>

SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE POLYVALENT D'ARTAGNAN

NOGARO

0562090024

<http://cite-d-artagnan.entmip.fr>

CAMPUS LA SALLE SAINT-CHRISTOPHE

MASSEUBE

0562669820

<http://www.institut-st-christophe.com>

LOT

URMA LOT - ECOLE DES MÉTIERS

CAHORS

0565532100

<http://www.edm-cahors.fr/>

SGT DU LP HÔTELIER QUERCY PÉRIGORD - SECTION GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

SOUILLAC

0565270300

<http://quercy-perigord.entmip.fr>

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION QUERCY PÉRIGORD

SOUILLAC

0565270300

<http://quercy-perigord.entmip.fr>

CFA ACADÉMIE TOULOUSE/LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

SOUILLAC

0565270300

<http://quercy-perigord.entmip.fr>

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION, DE L'ALIMENTATION ET DES SERVICES TERTIAIRES LAUTRÉAMONT

TARBES

0562345113

<http://lautreamont.entmip.fr>

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ VINCENT DE PAUL

TARBES

0562931330

<http://www.lpp-vincent-de-paul.com>

IUT DE TARBES - UNIVERSITÉ PAUL SABATIER

TARBES

0562444200

<http://www.iut-tarbes.fr>

URMA HAUTES-PYRÉNÉES - ECOLE DES MÉTIERS - CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

TARBES

0562441188

<http://www.cma65.fr>

IRTH - INSTITUT RÉGIONAL DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE

TARBES

0562444595

<http://www.irth-tarbes.fr/>

SGT DU LP DE L'ARROUZA - SECTION D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE

LOURDES

0562427390

<http://arrouza.entmip.fr/>

LYCÉE PROFESSIONNEL DE L'ARROUZA

LOURDES

0562427390

<http://arrouza.entmip.fr/>

TARN

LYCÉE PROFESSIONNEL HÔTELIER

MAZAMET

0563975757

<http://hotelier-mazamet.entmip.fr>

CFA ACADÉMIE DE TOULOUSE/LYCÉE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

MAZAMET

0563591388

<http://hotelier-mazamet.entmip.fr>

URMA TARN - UNIVERSITÉ RÉGIONALE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

CUNAC

0563484360

<http://www.cm-tarn.fr>

SEP DU LYCÉE POLYVALENT JEAN JAURÈS

CARMAUX

0563802200

<http://aucouturier.entmip.fr>

MFR PEYREGOUX - MAISON FAMILIALE ET RURALE DE PEYREGOUX

PEYREGOUX

0563822020

www.mfr-peyregoux.fr/

TARN-ET-GARONNE

URMA TARN-ET-GARONNE - ECOLE DES MÉTIERS

MONTAUBAN

0563035339

<http://www.ecoledesmetiers82.fr>

LYCÉE PROFESSIONNEL BOURDELLE

MONTAUBAN

0563926300

<http://bourdelle.entmip.fr>

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ THÉAS (MONTAURIOL)

MONTAUBAN

0563031848

<http://www.lycee-pierre-marie-theas.fr>

LYCÉE GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE JEAN DE PRADES

CASTELSARRASIN

0563328484

<http://pedagogie.ac-toulouse.fr/lyc-prades-castelsarrasin>

LYCÉE PROFESSIONNEL JEAN DE PRADES

CASTELSARRASIN

0563328484

<http://jean-de-prades.entmip.fr>

LISTE 6 - ALTERNANCE - FORMATION CONTINUE

GRETA - ACADÉMIE DE TOULOUSE - GROUPEMENT D'ETABLISSEMENTS PUBLICS

<http://maforpro.ac-toulouse.fr/>

GRETA - FORMATIONS EN ALTERNANCE ET FORMATION CONTINUE

<https://alternance.ac-toulouse.fr/>

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant Formation en alternance (Apprentissage - Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Toulouse - Mazamet

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant - (Contrat de professionnalisation - Formation Continue) -
Lieux de formation : Foix, Saint Gaudens, Toulouse

CAP Agent polyvalent de restauration Formation - Formation en alternance (Apprentissage - Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Auch, Castres, Figeac, Foix, Millau, Montauban, Rodez, Saint Gaudens, Souillac, Tarbes, Toulouse, Saint Affrique

CAP Cuisine - Formation en alternance (Apprentissage - Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Auch, Castelsarrasin, Castres, Foix, Millau, Rodez, Saint Gaudens, Souillac, Tarbes, Toulouse, Mazamet

BAC PRO Commercialisation et service en restauration - Formation en alternance (Apprentissage - Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Castelsarrasin, Saint Gaudens, Souillac

BAC PRO Commercialisation et service en restauration- (Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Auch, Souillac

BAC PRO Cuisine - Formation en alternance (Apprentissage - Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Auch, Saint Gaudens, Castelsarrasin, Souillac

BTS Management de l'hôtellerie restauration options A et B Formation - Formation en alternance (Apprentissage
- Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Lourdes, Saint Gaudens, Souillac, Tarbes, Toulouse

Mention complémentaire accueil réception - (Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Tarbes

Mention complémentaire cuisinier en desserts de restauration - Formation en alternance (Apprentissage -
Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Auch, Castres, Souillac, Tarbes, Toulouse, Saint Girons, Mazamet

Mention complémentaire organisateur de réception - (Contrat de professionnalisation et Continue) - Lieux de
formation : Castres

CQP Assistant d'exploitation - (Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Millau, Rodez

CQP Réceptionniste - (Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Millau, Rodez

CQP Serveur - (Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Castelsarrasin, Millau, Rodez

Titre professionnel Agent de restauration - (Contrat de professionnalisation et Continue) -
Lieux de formation : Auch, Castres, Foix

Titre professionnel cuisinier - (Contrat de professionnalisation et Continue) - Lieux de formation : Auch, Castres

Titre professionnel serveur - (Contrat de professionnalisation et Continue) - Lieux de formation : Auch, Castres

BP Sommelier - Apprentissage - Lieux de formation : Toulouse

Greta Nord

Tel :05 65 67 17 92

Siège : Rodez - 5 agences territoriales d'animation et de développement : Albi, Cahors, Castres, Figeac, Millau

Greta Centre

Tel : 05 61 77 26 77

Siège : Toulouse

Greta Ouest

Tel : 05 63 91 64 50

Siège Montauban : Gers (Auch) et le Tarn et Garonne (Montauban)

Greta Sud

greta-mpsud@ac-toulouse.fr

Sièges : Foix (09) et à Tarbes (65)

1 antenne à Saint- Gaudens qui couvre le territoire du Comminges (31- Sud de Toulouse)

ARIÈGE

CFA DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'ARIÈGE

0534098810

0534098811

En apprentissage :
CAP Cuisine
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

CFA ACADÉMIE DE TOULOUSE/ LYCÉE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DES SERVICES À LA PERSONNE FRANÇOIS CAMEL

0561040500

0561679544

Public - Internat garçons-filles
MC Cuisinier en desserts de restaurant en apprentissage
1 an

AVEYRON

URMA AVEYRON - CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

ONET LE CHATEAU

0565775600

<http://www.cm-aveyron.fr>

En apprentissage :
CAP Cuisine
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
BP Arts de la cuisine

HAUTE-GARONNE

CUISINE MODE D'EMPLOI

Min - Marché d'intérêt national Toulouse Occitanie 146 av Etats Unis 31200 TOULOUSE

<https://www.cuisinemodemplois.com/>

Formation gratuite en cuisine puis boulangerie. Public : personnes éloignées de l'emploi. Durée de la formation : 11 semaines . Diplôme reconnu par l'Etat et la branche professionnelle.

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION UNIVERSITÉ TOULOUSE-JEAN JAURÈS

0561502368 - Formation continue : 0561021954

Public-Formation continue-VAE

Licence Pro Hôtellerie Restauration

Licence Pro Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires (DGSA) (Restauration collective et ingénierie)

Master Management et ingénierie de la restauration collective - MIRC

Master Management en Hôtellerie-Restauration

CATALYSE TOULOUSE MIDI-PYRÉNÉES

TOULOUSE

0562141478

<http://www.catalyse.fr>

Privé

Fomation pôle emploi - RECAPE Cuisine Restaurant - Agent de restauration

Formations en contrat de professionnalisation :

Commis de Cuisine (CQPIH)

Cuisinier (CQPIH)

Gouvernante (CQPIH)

Employée d'étages (CQPIH)

Agent de restauration (CQPIH)

Pizzaiolo (CQPIH)

Assistant d'exploitation (CQPIH)

Réceptionniste (CQPIH)

Serveur de Restaurant (CQPIH)

Hydro-Technicienne (CQPIH)

RECAPE (CQPIH)

Officier de cuisine (CQPIH)/Plongeur

Maître d'hôtel(CQPIH)

Crêpier (CQPIH)

ACCUEIL FORMATION CONTINUE TBS - TOULOUSE BUSINESS SCHOOL - EXECUTIVE EDUCATION

BALMA

0561294666

<http://www.tbs-education.fr>

Mastère spécialisé - Formation continue

MSc in International Tourism, Hospitality and Travel Marketing & Management

Admission : Bac+4 + anglais.

ECOLE PROFESSIONNELLE DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE ÉCOLE VIDAL / CAMPUS VIDAL

0562213225

Privé - Groupe Ecoles Vidal

Assistant de direction en hôtellerie - (niveau III - Bac+2)

Publics : Demandeur d'emploi

SEP DU LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE ET TOURISME - SECTION D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL DU LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELLERIE ET TOURISME

TOULOUSE

0534501010

<http://hotellerie-tourisme.entmip.fr/>

Internat pour garçons et filles

BP Sommelier

UFA DU LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME D'OCCITANIE

0561432169

0561432143

Internat pour garçons et filles

BP Sommelier

UPS MFCA - UNIVERSITÉ PAUL SABATIER - MISSION FORMATION CONTINUE ET APPRENTISSAGE

TOULOUSE

0561556630

<http://mfca.univ-tlse3.fr>

Licence Professionnelle Commercialisation et Gestion des Structures et Hébergements Touristiques en formation continue ou en contrat de professionnalisation-VAE (IUT Tarbes)

URMA HAUTE-GARONNE - ECOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS

MURET

0562116060

<http://www.cm-toulouse.fr>

MC Employé traiteur en apprentissage

CFA COMMERCE ET SERVICES

0562747372

CAP Cuisine 1 an ou 2 ans

Mise à niveau cuisine (Public : diplômé de niveau V minimum ou 3 ans d'expérience professionnelle dans le métier.)

Bac pro Commercialisation et services en restauration

BP Arts de la cuisine

MC Cuisinier en desserts de restaurant

CQP agent de restauration

CQP Cuisinier

CQP RECAPE (Reconnaissance d'Aptitude à l'Emploi dans l'Industrie Hôtelière)

Formation Européenne en Cuisine Innovation et Tradition (FECIT) en formation continue.

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

BEP Hôtellerie-restauration option production de services

MC Organisateur de réception

MC Accueil réception

MC Employé barman

MC Sommellerie

BP Arts du service et commercialisation en restauration

BP Barman 1 an

CQP Employé d'étage
CQP Réceptionniste
CQP Serveur
CQP exploitant de restauration
CQP Recape (REConnaissance d'Aptitude Pour l'Emploi - Employé(e) de l'Industrie Hôtelière).
BTS Management de l'hôtellerie-restauration

CENTRE DE FORMATION YMCA DE COLOMIERS

COLOMIERS

0561159945

<http://www.ymca-formation.fr>

Formation cuisinier - Centre de rééducation professionnelle
Titre Professionnel de niveau V (CAP) de "Cuisinier (ière)" certifié par : la Commission Nationale de la Certification Professionnelle Valider 3 périodes de stage en entreprise
<http://www.ymca-crp-formation-cuisine.fr>

GERS

CAMPUS LA SALLE SAINT-CHRISTOPHE

MASSEUBE

0562669820

<http://www.institut-st-christophe.com>

Privé-Contrat de professionnalisation
CAP Cuisine
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
BP Arts de la cuisine
BP Arts du service et commercialisation en restauration

ECOLE DES MÉTIERS DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU GERS

0562612230

0562612315

Hébergement organisé hors établissement
CAP Cuisine
CAP Restaurant

LOT

ECOLE DES MÉTIERS

0565532100

Hébergement à l'extérieur.

En apprentissage :
CAP Cuisine
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
BP Arts de la cuisine
BP Arts du service et commercialisation en restauration
MC Employé traiteur

CFA ACADÉMIE TOULOUSE/LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE

0565270300

En apprentissage :

Bac pro Commercialisation et services en restauration

Bac pro Cuisine

HAUTE-PYRÉNÉES

IRTH - INSTITUT RÉGIONAL DE TOURISME ET D'HÔTELLERIE

TARBES

0562444595

<http://www.irth-tarbes.fr/>

- Formation continue

Receptionniste polyvalent en hôtellerie

Assistant Manager Tourisme Hôtellerie Restauration - Niveau BAC+2

Responsable d'un centre de profit Tourisme Hôtellerie Restauration - Niveau BAC+3

Commis de cuisine - Niveau CAP

Employé polyvalent de restauration - Niveau CAP

Serveur / Serveuse - Niveau CAP

Chef de Cuisine - Perfectionnement dans les métiers de la cuisine - Niveau BAC

Responsable de salle - Perfectionnement dans les métiers de la salle

- Contrat de professionnalisation

Receptionniste polyvalent en hôtellerie - Niveau BAC

Responsable de salle - Niveau BAC

IUT DE TARBES - UNIVERSITÉ PAUL SABATIER

TARBES

0562444200

<http://www.iut-tarbes.fr>

Licence Professionnelle Commercialisation et Gestion des Structures et Hébergements Touristiques
Formation continue (CIF, VAE, Reprise d'études) et Contrat de professionnalisation.

ECOLE DES MÉTIERS - CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

0562441188

CFA privé
Hébergement foyer jeunes travailleurs

En apprentissage - 2 ans après la 3e
CAP Cuisine
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION, DE L'ALIMENTATION ET DES SERVICES TERTIAIRES LAUTRÉAMONT

TARBES

0562345113

<http://lautreamont.entmip.fr>

BTS Management en hôtellerie restauration option B "Management d'unité de production culinaire" (MHR) en apprentissage avec le CFA public de l'Académie de Toulouse et en partenariat avec le lycée l'Arrouza de Lourdes

SGT DU LP DE L'ARROUZA - SECTION D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE

LOURDES

0562427390

<http://arrouza.entmip.fr/>

CFA Académie de Toulouse/Segt l'Arrouza - BTS Management de l'hôtellerie Restauration en apprentissage option A et B en apprentissage

CATALYSE

SEMEAC

0562453493

<http://www.catalyse.fr>

CQP-IHCertificats de Qualification Professionnelle de l'Industrie Hôtelière-Contrat de professionnalisation
- Commis de Cuisine (CQPIH)

- Employée d'étages (CQPIH)
 - Réceptionniste (CQPIH)
 - Serveur de Restaurant (CQPIH)
 - Recape (Reconnaissance d'Aptitude à l'Emploi)
- Titre professionnel Agent d'exploitation (assistant de direction) en Hôtellerie-Restauration (niveau Bac)

TARN

MAISON FAMILIALE ET RURALE DE PEYREGOUX

0563822020

Privé sous contrat - Contrat de professionnalisation
CAP Cuisine
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

CFA ACADÉMIE DE TOULOUSE/LYCÉE DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

0563591388

Public - Internat garçons-filles

CAP Cuisine
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
MC Cuisinier en desserts de restaurant

UNIVERSITÉ RÉGIONALE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

0563484360

En apprentissage :
CAP Cuisine
CAP CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
CAP Agent polyvalent de restauration
BP Arts de la cuisine
BP Commercialisation et services en restauration
MC Employé traiteur

CQP :
Commis de Cuisine
Cuisinier
Serveur en restauration
Barman Monde de la Nuit

TARN-ET-GARONNE

ECOLE DES MÉTIERS

0563035339

En apprentissage :

CAP Cuisine

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Le Réseau IJ gère une masse considérable d'informations.

Des erreurs peuvent nous échapper.

Par avance nous vous prions de nous en excuser et de nous le signaler le cas échéant.