

# Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

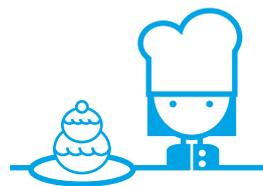


Secteur traditionnellement porteur, l'hôtellerie-restauration recrute divers types de profils : des commis-es de cuisine aux sommelier-ère-s en passant par les serveur-se-s, voiturier-ère-s ou réceptionnistes. Certains métiers peuvent être accessibles sans diplôme ; mais ce sont les niveaux CAP et bac pro qui restent la norme pour travailler dans ce secteur.

**DES MILLIERS D'OFFRES D'EMPLOI  
À TOUS LES NIVEAUX DE QUALIFICATION**



**MÉTIERS RECHERCHÉS**



- Serveur-se • Réceptionniste
- Cuisinier-ère • Commis-e
- Pâtissier-ère • Maître d'hôtel

**PLUS DE 1 MILLION  
DE SALARIÉ-E-S**

**83%**  
dans la restauration  
**17%**  
dans l'hôtellerie

dont près de 40 %  
ont moins de 30 ans

Source : Pôle emploi

Source : Ces secteurs qui recrutent, Cidj

## Secteur et emploi

### De nombreuses opportunités

*Des commis-es aux chef-fe-s en passant par les serveur-se-s, le secteur recrute en masse, boosté, entre autres, par la progression de la restauration rapide et de la livraison de repas à domicile. Voir liste 1 du carnet d'adresses.*

#### ■ Un secteur important

Selon les derniers chiffres du Fonds national d'assurance formation de l'industrie hôtelière (Fafih), l'hôtellerie-restauration représente 960 000 actifs et 200 000 entreprises. La majorité d'entre elles sont des structures de moins de 10 salariés.

400 000 personnes travaillent par ailleurs dans le secteur en tant que saisonniers, principalement dans les zones balnéaires et les stations de ski.

Les 29 500 hôtels et hôtels-restaurants du secteur emploient 173 000 salariés, et les 37 000 cafés et bars

comptabilisent 47 000 salariés. La restauration collective représente quant à elle 90 000 collaborateurs.

#### ■ Des chiffres en progression

Le secteur de l'hôtellerie-restauration connaît une croissance importante. Très tendance, la restauration rapide se porte particulièrement bien et ne cesse de se développer. Bars à pâtes ou à salades, food trucks, sandwicheries, restaurants à burgers..., elle se caractérise par la multiplication de nouveaux acteurs aux concepts créatifs et innovants.

La livraison de repas à domicile est également en croissance. De plus en plus de Français sont séduits par l'idée de recevoir un repas prêt à consommer chez eux, qu'il s'agisse du déjeuner, du dîner et même du petit-déjeuner.

### ■ Des métiers variés

Cuisinier ou sommelier dans un grand restaurant gastronomique, maître d'hôtel dans une auberge semi-gastronomique de campagne, serveur-se dans un restaurant d'autoroute, commis dans une brasserie, réceptionniste, bagagiste ou chef concierge dans un palace... Le secteur de l'hôtellerie-restauration offre un vaste choix de métiers.

C'est la restauration qui constitue la part la plus importante du secteur. Et il y en a pour tous les goûts : des restaurants gastronomiques aux cafés de quartier en passant par le food truck, le traiteur ou l'entreprise de restauration collective.

### ■ De nombreux postes à pourvoir

En 2019, Pôle emploi recensait près de 314 350 projets de recrutement dans le secteur. Les serveurs de cafés et de restaurants figuraient en 3<sup>e</sup> position des métiers les plus recruteurs tout secteur confondu : 97 920 postes étaient à pourvoir en 2019.

Avec 93 930 projets de recrutements en 2019, les aides et apprentis de cuisine et employés polyvalents de la restauration arrivaient quant à eux en 4<sup>e</sup> position des métiers les plus porteurs.

49 800 postes de cuisiniers, 8 110 postes de chefs cuisiniers, 3 080 maîtres d'hôtels et 2 820 cadres de l'hôtellerie et de la restauration hôtellerie étaient également à pourvoir.

Les recrutements sont liés à une bonne dynamique du secteur, mais aussi au turn-over important des professionnels (en particulier dans la restauration rapide qui embauche beaucoup d'étudiants) et à la saisonnalité de certaines activités.

Ce sont les régions les plus touristiques (Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Île-de-France et Occitanie) qui offrent le plus d'opportunités d'emploi.

Des débouchés peuvent aussi exister à l'étranger. De par la notoriété de la gastronomie française, un boulanger, un pâtissier ou un cuisinier parlant anglais aura toutes ses chances de décrocher un poste à Londres, New-York, Dublin ou Toronto.

### ■ Les employeurs

La restauration rapide recrute plusieurs dizaines de milliers de personnes chaque année. La plupart de ces embauches sont à temps partiel. Les grandes enseignes (Mc Donald's, Quick, KFC...) demeurent les principaux recruteurs.

La restauration collective est quant à elle dominée par quelques grandes enseignes comme Sodexo ou Elior. Le secteur crée de 2 000 à 3 000 emplois chaque année. La très grande majorité des postes proposés sont en contrat à durée indéterminée (CDI) et 73 % sont à temps plein. Du plongeur au diététicien, en passant par l'hôte de caisse ou le second de cuisine, les opportunités sont variées.

Côté hôtellerie, de nouveaux métiers se développent dans le domaine du web, du marketing ou de l'analyse des données. Pour mieux connaître les envies des clients et pouvoir leur proposer des services sur mesure, les data analysts, yield managers et designers de service sont de plus en plus recherchés.

Parmi les plus gros recruteurs de l'hôtellerie figurent le groupe AccorHotels et Louvre Hotels Group.

Les opportunités d'emplois se situent majoritairement dans les régions les plus touristiques : Auvergne-Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Île-de-France et Occitanie.

#### Témoignage

#### Des dispositifs pour améliorer les conditions de travail

Conscients de la mauvaise image dont souffre le secteur, les employeurs font des efforts pour améliorer les conditions de travail. Ils installent des tapis de sol pour réduire la fatigue des jambes, des lumières plus apaisantes pour les yeux ou des lave-vaisselles plus silencieux. Certains professionnels, en particulier les plongeurs en cuisine, sont invités à porter des casques ou des bouchons d'oreilles. V. Sitz, président de la commission emploi, formation et handicap du Syndicat national GNI - Synhorcat

**DANS LA FONCTION PUBLIQUE**

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

[www.cnfpt.fr](http://www.cnfpt.fr)

[www.fonction-publique.gouv.fr/score](http://www.fonction-publique.gouv.fr/score)

Cf. dossiers Actuel-Cidj *Travailler dans la fonction publique d'État n° 2.01*; *Travailler dans la fonction publique territoriale n° 2.02*; *Travailler dans la fonction publique hospitalière n° 2.03*.

**■ Conditions de travail**

Le secteur est régi par la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (HCR).

La grille de salaire de la convention des HCR comporte 3 échelons et 5 niveaux de compétences/qualifications. Les taux horaires bruts vont de 10,03 € (échelon 1 / niveau I = équivalent au Smic) à 21.83 € (échelon 3 / niveau V).

La durée hebdomadaire du travail est de 39h. La rémunération des heures supplémentaires au-delà de 35h est majorée :

- de 10 % pour les 4 premières heures supplémentaires (de 36h à 39h);
- de 20 % pour les 4 heures suivantes (de 40h à 42h);
- de 25 % pour la 43<sup>e</sup> heure;
- de 50 % pour les heures supplémentaires suivantes (à partir de 44h)

**■ Du CAP à bac + 5**

Préparés en 2 ou 3 ans après la classe de 3<sup>e</sup>, les CAP cuisine ou commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, les bacs pro cuisine ou commercialisation et services en restauration sont des diplômes très appréciés par les entreprises. En 2 ans après le bac, le BTS management en hôtellerie-restauration est également une référence dans le secteur.

Les chaînes d'hôtel et les grands établissements recherchent aussi de plus en plus de diplômés bac + 5 (master pro, diplômés d'écoles hôtelières ou de commerce) pour occuper des postes de gestion.

Les formations en alternance (apprentissage/contrat de professionnalisation) sont répandues dans le secteur, l'alternance étant souvent utilisée comme méthode de pré-recrutement par les grands groupes.

L'hôtellerie-restauration offre aux salariés des perspectives d'évolution importantes grâce à l'expérience et aux formations internes. De nombreux grands chefs ont commencé au bas de l'échelle... Il est d'ailleurs également possible de trouver un poste même sans diplôme (en tant que plongeur par exemple).

**■ Qualités requises**

Dans ce secteur, il faut accepter d'être en activité quand les autres ne travaillent pas : tard le soir, le week-end, les jours fériés ou en horaires décalés. Vous devrez donc être flexible, disponible, réactif et en bonne forme physique. Les métiers de la restauration exigent également talent, inventivité et créativité.

Pour les professions en relation avec les clients, il est nécessaire d'avoir le sens du contact et de l'accueil. Avec le nombre croissant de touristes étrangers, il est par ailleurs difficile de faire carrière dans l'hôtellerie sans parler anglais. Et la maîtrise d'une deuxième langue ou plus vous démarquera lors d'un recrutement.

**À LIRE AUSSI**

Les métiers de bouche et de l'alimentation n° 2.323

Les métiers du tourisme n° 2.381

Les métiers qui recrutent n° 3.01

# Métiers

## Restauration : en cuisine

*Restauration rapide, collective ou traditionnelle, hôtel de luxe, cantine ou camping... Les métiers proposés en cuisine sont nombreux. Priorité est donnée au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.*

### ■ Plongeur·se

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.

Salaire brut mensuel débutant : 1 715 € (Smic 39h hebdomadaires).

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.

### ■ Commis·e de cuisine

Le commis est un jeune débutant qui démarre une carrière dans la cuisine. Il participe à la préparation d'une ou plusieurs parties du menu ou de la carte, sous le contrôle d'un cuisinier. Il a pour tâche de rassembler les ingrédients nécessaires à la préparation des plats. Il prépare à l'avance tout ce qui peut l'être : légumes, sauces, fonds de tarte...

Il réalise aussi des plats simples (hors-d'œuvre, potages, légumes, desserts...), surveille la cuisson et réchauffe les plats surgelés. Il dispose les mets sur un plat et les transmet ensuite au personnel de la salle.

Il est chargé de l'entretien de la cuisine : il nettoie les ustensiles et les plans de travail. Il balaie et lave le sol.

Seul ou en équipe, debout, dans la chaleur et les odeurs de cuisine, le commis peut travailler dans différentes entreprises : restaurants, entreprises assurant la restauration à bord des moyens de transport, traiteurs, restaurants de collectivités (écoles, hôpitaux, cantines, maisons de retraite), villages-vacances...

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : CAP cuisine; CQP commis de cuisine; BP arts de la cuisine; bac pro cuisine.

### ■ Cuisinier·ère

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. Pour cela, il épluche et émince les légumes, vide, flambe les volailles, prépare les viandes, cuit les fonds de tartes, mijote les sauces... Il doit soigner la présentation des plats et faire preuve d'un certain sens artistique : on mange d'abord avec les yeux! À la fin du service, tout doit être nettoyé et remis en place.

Le cuisinier travaille seul ou en équipe, sous la responsabilité d'un chef. Il peut être salarié dans un restaurant, chez un traiteur, dans un restaurant de collectivité, une entreprise assurant la restauration à bord des moyens de transport, un village-vacances...

Avec de l'expérience, un cuisinier peut devenir chef de cuisine ou directeur de la restauration (ou F&B manager).

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : CAP cuisine; CQP cuisinier; BP arts de la cuisine; bac pro cuisine; MC employé traiteur, MC cuisinier en desserts de restaurant, MC art de la cuisine allégée...

#### TRAVAILLER DANS LE LUXE

Le secteur de l'hôtellerie-restauration se développe aussi dans le luxe. L'hôtellerie haut de gamme est la moins touchée par la légère baisse des performances hôtelières depuis fin 2019. Quant à la haute gastronomie, elle se porte bien et bénéficie d'une image prestigieuse poussée par un savoir-faire à la française reconnu dans le monde. Cf. dossier Actuel Cidj *Les métiers du luxe* n° 2.29.

## ■ Pâtissier·ère

Le pâtissier réalise la confection des gâteaux, biscuits, viennoiseries... Dans un laboratoire, il élabore de nouvelles recettes où il peut être amené à utiliser d'autres compétences comme la chocolaterie ou encore la confection de glaces.

Le pâtissier doit rendre les pâtisseries visuellement alléchantes et fidéliser les clients. Il peut exercer en boutique ou en restaurant, seul ou en équipe. Avec de l'expérience, le pâtissier peut devenir responsable d'équipe ou de laboratoire.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : CAP pâtissier, CAP chocolatier confiseur, CAP glacier, MC cuisinier en dessert de restaurant, bac pro boulanger pâtissier.

## ■ Employé·e de restauration collective

L'employé de restauration est chargé, avant le service, de préparer et dresser les plats froids : hors-d'œuvre, fromages, salades, desserts... Il participe également à l'accueil des convives et au réapprovisionnement des buffets. Après le service, il peut aider au nettoyage et au rangement des locaux et du matériel. Il peut être amené à tenir la caisse ponctuellement.

L'employé de service doit avoir le sens de la mise en valeur des produits et apprécier de travailler en équipe.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : la formation n'est pas obligatoire mais un CAP ou un bac pro cuisine sont appréciés des employeurs.

### Conseil

**En cuisine, touchez à tout avant de vous spécialiser**

Si on n'est pas sûr d'aimer la pâtisserie, on peut commencer par la cuisine. En faisant de la cuisine on touche à tout : à la viande, aux sauces, au poisson et aux desserts. Si ce sont les desserts que vous préférez, vous pourrez alors vous spécialiser en pâtisserie. Nos métiers sont complémentaires, je trouve donc que c'est intéressant d'en essayer plusieurs. Dans nos métiers, on a également la possibilité de faire des stages partout et tout le temps, il faut en profiter.

Marine Mateos, formatrice en mention dessert à l'assiette au CFA Médéric.

## ■ Employé·e de restauration rapide

La restauration rapide a pour spécificité l'absence de service à table et l'utilisation de vaisselle jetable, ce qui simplifie les tâches et induit en contrepartie une grande polyvalence des employés. La fonction la plus rencontrée est celle d'équipier ou de préparateur (préparation, prise de commande, service et, parfois, livraison).

Ces emplois sont occupés dans leur grande majorité par des jeunes, le plus souvent étudiants. Pour les plus motivés, 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 « maison » généralement dispensées par les chaînes de restauration rapide.

Salaire brut mensuel débutant : 1 539 € (Smic).

Formation : il s'agit souvent d'une première expérience professionnelle, pour laquelle aucun diplôme n'est exigé. L'employeur s'attache plus à la personnalité et aux qualités du candidat (endurance, sens de l'organisation, amabilité).

## ■ Pizzaiolo

Le pizzaiolo 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.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

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

> Voir liste 6 du carnet d'adresses.

## ■ Crêpier·ère

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.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

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.

> Voir liste 6 du carnet d'adresses.

### ■ **Traiteur·se-organisateur·trice de réception**

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.

Salaire brut mensuel débutant : de 1 539 (Smic) à 2 000 € environ.

Formation : bac pro cuisine; BTS management en hôtellerie-restauration; MC employé traiteur; CQP Tor (traiteur-organisateur de réception).

## Restauration : en salle

*Côté salle, les professionnel-le-s sont en contact direct avec les clients. Les profils sont variés et les perspectives de carrière peuvent être très rapides grâce à la promotion interne.*

### ■ **Serveur·se**

Le serveur de restaurant prépare la salle, assure le service des repas et la desserte des tables. Dans une petite structure, il est responsable de toute la salle. L'organisation y est aussi hiérarchisée qu'en cuisine, notamment dans les grands restaurants.

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.

Les horaires et le rythme de travail quotidien sont liés aux heures d'ouverture du restaurant et à l'affluence. Ces professionnels travaillent en soirée ainsi que le dimanche et les jours fériés (jours de repos en semaine). Dans les régions touristiques, l'emploi est souvent saisonnier.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, CAP production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria).

Formation : CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

### ■ **Maître d'hôtel**

Responsable de l'accueil du client, le maître d'hôtel lui indique une table, prend la commande en émettant des suggestions, notamment sur les accords mets/vin. Le chef de rang, les commis et les serveurs sont sous sa responsabilité.

Le maître d'hôtel transmet la commande du client au chef de rang et veille à son exécution. Au cours du repas, il s'assure que le client est satisfait. Parfois, il effectue devant le client certaines préparations. Une fois le service terminé, il s'assure de la préparation de la salle pour le service suivant.

Le plus souvent, une expérience en tant que chef de rang est requise. Le maître d'hôtel peut devenir directeur de la restauration, gérant de restaurant ou de café-brasserie.

Avec de l'expérience, il peut évoluer vers un poste de responsable de salle.

Salaire brut mensuel débutant : 1 820 € (39h hebdomadaires).

Formation : bac pro commercialisation et services en restauration; bac techno STHR; BTS management en hôtellerie-restauration.

### ■ **Garçon de café**

En salle ou au comptoir, le garçon de café prend les commandes, sert, encaisse, s'occupe de la vaisselle. En période d'affluence, il travaille à un rythme soutenu. Il est parfois chargé de transporter les casiers de bouteilles et les fûts de la cave au bar.

L'emploi exige des qualités physiques de résistance à la fatigue, de rapidité et d'habileté manuelle. Le garçon de café doit être courtois, diplomate, discret, avoir le sens commercial et celui du contact.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

### ■ **Responsable de salle**

Le responsable de salle assure le fonctionnement du restaurant. Il gère les plannings et organise le travail de l'équipe du restaurant (maître d'hôtel, chefs de rangs, commis...). Il veille à ce que le client soit bien accueilli et que son repas se passe au mieux.

C'est à lui que revient également la gestion des stocks et des approvisionnements en boissons.

Autre appellation : directeur·trice de salle.

Salaire brut mensuel débutant : 1 820 € (39h hebdomadaires).

Formation : bac pro commercialisation et services en restauration; bac techno STHR; BTS management en hôtellerie-restauration.

## ■ **Sommelier·ère**

Spécialiste des vins, des alcools, des liqueurs et des champagnes, le sommelier conseille et sert les vins et s'occupe de la gestion de la cave dans les restaurants gastronomiques, les caves à vin et les grands hôtels

Il est en contact avec la clientèle, mais une grande partie de son temps est consacrée à la gestion de la cave. Il assure la réception, la vérification des livraisons, l'embouteillage, le décapsulage, le rangement et la surveillance des vins. L'achat des vins est aussi de sa responsabilité. Il les choisit parfois sur place, dans les vignobles.

Dans la salle de restaurant, le sommelier présente la carte des vins aux clients et les conseille en fonction des plats commandés. Il doit être capable de répondre en plusieurs langues. Une fois la commande prise, il s'assure que le vin est à la bonne température. Il ouvre la bouteille devant le convive et le sert. Enfin, il peut assurer des services spéciaux (préparation de banquets, buffets ou réceptions).

Le sommelier doit faire preuve de sens relationnel. Il peut dépendre du chef sommelier et travailler sous l'autorité du premier-maître d'hôtel ou du directeur du restaurant.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (39h hebdomadaires).

Formation : CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant + MC sommellerie; BP sommellerie.

## ■ **Barman·aid**

Le barman est spécialisé dans le service des boissons (apéritifs, cocktails...). Il travaille généralement dans les établissements de grand standing, les boîtes de nuit...

Pour ce métier, il faut être rapide, aimable, discret, avoir le goût des contacts et le sens commercial. 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).

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (39h hebdomadaires).

Formation : BP barman, MC employé barman.

## ■ **Directeur·trice 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. Sa relation avec la clientèle est fondamentale. Il supervise le travail en cuisine, même s'il le délègue à un chef cuisinier. En accord avec lui, il gère les approvisionnements au jour le jour et la tenue des stocks de la cave avec le sommelier.

Aménagements des lieux et fourniture du linge font partie de son travail d'organisation, de même que le recrutement du personnel, sa formation, la mise au point des plannings et la distribution du travail en salle. Les déplacements chez les fournisseurs sont très fréquents.

Ses horaires de travail sont décalés. S'il occupe un poste au sein d'une chaîne d'établissements ou d'un groupe hôtelier, il peut accéder à des responsabilités de gestionnaire, de commercial ou de financier.

Salaire brut mensuel débutant : à partir de 2 500 €, selon l'établissement.

Formation : bac pro commercialisation et services en restauration; bac techno STHR; BTS management en hôtellerie-restauration.

## ■ **Gérant·e d'un restaurant collectif**

Responsable de la gestion du restaurant, il représente l'entreprise auprès des clients 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.

Il peut évoluer vers le poste de responsable de secteur.

Salaire brut mensuel débutant : à partir de 2 000 €.

Formation : bac pro cuisine; BTS management en hôtellerie-restauration; licences pro.

# Hôtellerie

*Des réceptionnistes aux directeur-trice-s d'établissement, en passant par les concierges et les gouvernant-e-s, une multitude de fonctions sont dédiées au confort et au bien-être de la clientèle dans les hôtels.*

## ■ Réceptionniste

Le réceptionniste est présent dans tous les hôtels. Chargé d'enregistrer les arrivées et les départs des clients, il donne clés et badges, transmet les codes d'accès et encaisse les règlements des nuitées. Il gère aussi le planning des réservations et commercialise l'hôtel sur Internet, fidélise les clients... Il doit être doté du sens commercial.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : MC accueil-réception, bac techno STHR.

## ■ Concierge

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.

Salaire brut mensuel débutant : 1 820 € (39h hebdomadaires).

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

<https://hotellerie-tourisme.mon-ent-occitanie.fr>

[www.clefsdor-france.org](http://www.clefsdor-france.org)

[www.institut-conciergerie.com](http://www.institut-conciergerie.com)

## ■ Voiturier·ère / Portier·ère / Liftier·ère / Bagagiste / Chasseur·se / Groom

Ces personnels facilitent l'arrivée, le départ et le séjour des clients dans les grands hôtels et veillent à leur confort et à leur bien-être. Chacun à leur niveau, ils apportent cette petite touche qui fait la renommée des hôtels de luxe.

Seuls les hôtels de luxe ont démultiplié ces fonctions en autant de postes. Dans la majorité des établissements, ces fonctions sont prises en charge par une seule et même personne.

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** transmet les messages des clients, tandis que le **chasseur** fait leurs courses.

Ces employés du hall, qui parlent généralement une ou plusieurs langues étrangères, travaillent en équipe, sous la direction du concierge de l'hôtel.

Après quelques années d'expérience, un employé du hall peut devenir réceptionniste ou concierge. Avec une formation complémentaire, il peut progresser dans la hiérarchie des métiers de l'hôtellerie.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ; bac techno STHR.

## ■ Femme / valet de chambre

La femme de chambre, ou son homologue masculin le valet de chambre (très rare dans la profession), a la responsabilité de nettoyer et de ranger les chambres d'hôtel et les parties communes des étages.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : un diplôme n'est pas forcément nécessaire, mais c'est un plus. CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, CAP assistant technique en milieu familial et collectif, CAP agent de propreté et d'hygiène ; CQP de l'industrie hôtelière (CQPIH) employé·e d'étage.

## ■ Linger·ère

Responsable de l'entretien du linge de l'hôtel et parfois des uniformes du personnel, le linge rassemble et comptabilise le linge sale que lui apportent les femmes ou valets de chambre pour le confier ensuite soit à la buanderie de l'hôtel, soit à une société de nettoyage extérieure.

Salaire brut mensuel débutant : 1 720 € (Smic 39h hebdomadaires).

Formation : CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

## ■ Employé·e d'étage

L'employé d'étage encadre, organise et contrôle le personnel d'entretien et de ménage : femmes ou valets de chambre et lingers. Il veille aussi personnellement à la propreté des meubles, à leur agencement, à la décoration et au bon fonctionnement des sanitaires.

L'outillage de ménage, sa maintenance, la gestion des stocks de produits et de fournitures et l'approvisionnement des minibars sont également à sa charge. Si l'hôtel possède une buanderie intégrée, c'est l'employé d'étage qui veille à son fonctionnement. Dans les grands hôtels, il s'implique personnellement dans la mise en place de l'accueil des VIP.

Pour organiser le travail de son équipe, il s'informe auprès de la réception du calendrier des départs et des arrivées de la clientèle. Il forme le personnel débutant et participe à son recrutement.

L'employé d'étage est en relation avec la direction de l'établissement, mais aussi avec les fournisseurs et, bien sûr, la clientèle. La pratique courante de l'anglais est donc appréciée, sinon obligatoire.

Autre appellation : gouvernant·e.

Salaire brut mensuel débutant : 1 910 €, mais les salaires sont très variables en fonction de la catégorie d'hôtel et de la région. En Ile-de-France, notamment, ils sont plus élevés en raison du plus grand nombre d'hôtels de haut standing.

Formation : CQP gouvernant d'hôtel; BP gouvernante; bac techno STHR; BTS management en hôtellerie-restauration.

## ■ Directeur·trice ou gérant·e d'établissement

Selon la taille des établissements, la gestion est assurée par le directeur seul ou par une équipe plus ou moins développée comprenant un responsable administratif, un comptable, un économiste... Les postes à pourvoir sont particulièrement nombreux dans les chaînes hôtelières.

Salaire brut mensuel débutant : à partir de 2 500 €.

Formation : BTS management en hôtellerie-restauration, BTS MCO (management commercial opérationnel); DUT techniques de commercialisation (TC); licence ou master pro en gestion hôtelière; diplôme d'école de commerce.

## ■ Yield manager

Tous les établissements et les chaînes hôtelières importants ont désormais leur yield manager. Ce professionnel des chiffres et des statistiques a pour objectif d'obtenir un taux d'occupation maximal des chambres, sans faire chuter le revenu par chambre. Pour cela, il scrute la concurrence et vérifie en permanence les taux de remplissage.

Cette profession a le vent en poupe! On y accède généralement après plusieurs années d'expérience.

Salaire brut mensuel débutant : de 2 300 à 3 000 €.

Formation : master de gestion hôtelière; diplôme d'école de commerce.

## ■ Data analyst

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.

Salaire brut mensuel débutant : 2 900 €.

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



Consultez notre sélection de sites et d'organismes de référence en liste 1 du carnet d'adresses.

# Études et diplômes

## Du CAP au bac pro

*Préparé en 2 ans après la classe de 3<sup>e</sup>, le CAP est le diplôme de base pour travailler en cuisine, en salle ou en hôtellerie. En 3 ans après la 3<sup>e</sup>, le bac pro permet d'occuper des postes plus élevés.*

### ■ CAP

Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) se prépare à plein temps, en 2 ans après une classe de 3<sup>e</sup>, en lycée professionnel ou en établissement privé. Il peut aussi s'effectuer en apprentissage.

Le CAP permet de travailler ou de poursuivre ses études en bac pro (cuisine ou commercialisation et services en restauration), en brevet professionnel (barman, arts de la cuisine, gouvernante, arts du service et commercialisation en restauration, sommelier) ou en mention complémentaire.

Plusieurs CAP existent dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

### CAP cuisine

Le CAP cuisine permet d'exercer comme commis en restauration traditionnelle, commerciale, rapide ou en collectivité.

Au programme : techniques culinaires de base (cuissons, appareils, fonds et sauces, pâtisseries...), confection de menus simples et approvisionnement en marchandises (bons de commande, stockage, calcul de coûts).

### CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Les titulaires de ce CAP maîtrisent les techniques de mise en place (dresser une table, faire une chambre...), les techniques liées à la prestation (participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage du consommable et du non consommable, prendre une commande, servir en restaurant, découper la volaille, faire le room service...) et les techniques de préparation (dresser une assiette, préparer un plateau à fromage ou une salade de fruits frais, réaliser des boissons...).

Ils occupent des postes variés dans un hôtel (valet-femme de chambre, lingère...), un café-brasserie ou un restaurant (serveur-se, garçon de café...) et travaillent dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Ils pourront accéder progressivement à des postes à responsabilité avec de l'expérience.

Au programme : enseignements généraux; enseignements professionnels organisés en 2 pôles : organisation des prestations en HCR, accueil, commercialisation et services en HCR. 14 semaines de stage, dont 4 au moins en première année.

### CAP production et service en restauration (rapide, collective, cafétéria)

Ce CAP remplace, dès la rentrée 2020, le CAP agent polyvalent de restauration.

Les titulaires de ce CAP réalisent des préparations simples dans différents services de restauration (rapide, collective ou en cafétéria). Ils peuvent occuper différents postes comme ceux d'agent polyvalent, employé de cafétéria, de restauration, de restauration rapide ou encore de restauration collective.

Le programme se compose d'enseignements généraux et professionnels organisés autour de 2 pôles : production alimentaire (réalisation de préparations et de cuissons simples, réception et stockage des produits alimentaires et non alimentaires, assemblage, dressage et conditionnement des préparations alimentaires...) et service en restauration (prise en charge des clients ou des convives, service aux clients ou convives, encaissement des prestations...).

### ■ 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.

Il existe différents BP dans le domaine de l'hôtellerie-restauration : barman; BP arts de la cuisine; gouvernante; arts du service et commercialisation en restauration; 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.

**CQP**

Élaboré et délivré par les branches professionnelles, le certificat de qualification professionnelle (CQP) atteste de compétences dans un domaine précis. Dans l'hôtellerie-restauration, il en existe une trentaine. La formation, d'une durée de 1 an, est accessible via la formation continue ou un contrat de professionnalisation.

[www.fafih.com](http://www.fafih.com)

[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)

## ■ Mentions complémentaires (MC)

La MC se prépare, en formation initiale ou en alternance, en 1 an après un CAP 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.

Il existe différentes MC dans l'hôtellerie-restauration.

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

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

- Les MC accueil-réception, MC organisateur de réceptions sont accessibles uniquement après un bac pro ou techno hôtellerie.
- La MC employé traiteur est accessible après un CAP restaurant ou après le bac.

## ■ Bac professionnel

Le bac pro se prépare en 3 ans après la 3<sup>e</sup>. La formation alterne des enseignements généraux identiques pour tous les élèves, des cours professionnels et des disciplines générales liées à la spécialité du bac pro. Elle comprend également des périodes en milieu professionnel (22 semaines réparties sur 3 ans). Ce diplôme débouche directement sur la vie active.

Le bac pro est également accessible après un CAP du même domaine. L'admission en 1<sup>re</sup> année du bac pro n'est pas automatique, elle se fait sur examen du dossier scolaire.

Dans leur parcours de formation au bac pro, les élèves peuvent obtenir un BEP ou un CAP en tant que certification intermédiaire.

Les bacheliers pro dont le dossier scolaire est solide peuvent bénéficier d'un quota de places en BTS

dans leur spécialité. Cette disposition facilite la poursuite d'études des bacheliers pro qui peinent souvent à trouver des places en BTS et qui subissent une forte concurrence des bacheliers généraux.

## Bac pro cuisine

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine, capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs de la restauration sous toutes ses formes : restauration commerciale ou collective, entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agroalimentaire, équipementiers...).

Il est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger et à occuper par exemple les postes de premier commis, de chef de partie ou adjoint au chef de cuisine, de chef de cuisine ou chef-gérant ou responsable de production.

Au programme : organisation et production culinaire, communication et commercialisation en restauration, animation et gestion d'équipe, gestion des approvisionnements, démarche qualité.

## Bac pro commercialisation et services en restauration

Le titulaire de ce bac pro gère des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management. Son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agroalimentaire, équipementiers...).

Il est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, en France ou à l'étranger, et à occuper, par exemple, des postes de chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant.

Parmi les matières enseignées citons, entre autres, les techniques de communication, de services en restauration, de relation clientèle et de gestion des approvisionnements en restauration.

### PENSEZ À L'ALTERNANCE

L'alternance est un bon moyen de décrocher un diplôme, d'acquérir une première expérience professionnelle et de financer ses études. La plupart des diplômés peuvent se préparer via un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation, à condition d'avoir signé un contrat de travail avec un employeur.

Cf. dossier Actuel-Cidj *Alternance et apprentissage n° 1.42.*

### ■ Les écoles de production

Les écoles de production sont un réseau de 25 écoles privées qui recrutent des jeunes de 14 à 18 ans sortis du système scolaire. Ces derniers préparent un diplôme (CAP, bac pro, titre professionnel) dans 8 secteurs d'activité différents.

Ces écoles travaillent en partenariat avec des entreprises qui leur passent des commandes. Les

jeunes travaillent les deux tiers du temps en atelier. Ils sortent diplômés et près de 100 % d'entre eux trouvent un emploi à l'issue de la formation.

4 écoles forment aux métiers du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

[www.ecoles-de-production.com](http://www.ecoles-de-production.com)

> Voir liste 8 du carnet d'adresses.

## Bac techno, BTS, écoles spécialisées ■ ■ ■ ■

*Le BTS management en hôtellerie-restauration se prépare en 2 ans, le plus souvent après un bac techno STHR. Par ailleurs, certaines écoles proposent des formations spécifiques à l'hôtellerie-restauration.*

### ■ Bac techno STHR

Le bac techno **sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration** (STHR) forme aux fonctions liées à la restauration, à l'accueil et à l'hébergement.

Il se prépare en 3 ans après la 3<sup>e</sup>, après une seconde spécifique. La sélection à l'entrée de la seconde se fait sur dossier + entretien de motivation et/ou tests d'aptitude.

À savoir : pour faciliter les réorientations, la classe de 1<sup>re</sup> STHR est également accessible aux élèves de 2<sup>nde</sup> générale et technologique, de 2<sup>nde</sup> ou 1<sup>re</sup> professionnelle et de CAP, après un stage de remise à niveau pour faciliter le changement d'orientation.

Ce bac vise une poursuite d'études en BTS management en hôtellerie-restauration ou BTS tourisme. Il permet aussi de s'orienter vers un DUT (Gaco, GLT, TC). Des formations plus courtes (sur 1 an), MC ou FCIL, permettent de se spécialiser. Écoles privées et universités sont aussi accessibles.

### ■ BTS

Le BTS (brevet de technicien supérieur) se prépare en 2 ans après le bac dans un lycée public ou privé. Il peut également s'effectuer en apprentissage dans un CFA.

#### BTS management en hôtellerie-restauration

Ce BTS est accessible après le bac techno STHR, le bac pro commercialisation et services en restauration, le bac pro cuisine ou après une classe de mise à niveau pour les bacheliers provenant d'autres filières. L'admission s'effectue sur examens, tests et entretien.

Le programme tourne autour de 5 pôles : production de services en hôtellerie-restauration ; animation de la politique commerciale et développement de la relation client ; management opérationnel de la production de services en hôtellerie-restauration ; pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration ; entrepreneuriat en hôtellerie-restauration.

Après une année commune, la 2<sup>e</sup> année est fortement professionnalisée avec 3 options : option A - management d'unité de restauration, option B - management d'unité de production culinaire et option C - management d'unité d'hébergement.

Les titulaires de ce BTS peuvent exercer différents métiers comme ceux de maître-sse d'hôtel, chef-fe de partie, assistan-e chef-fe de réception... Après quelques années d'expérience ils peuvent devenir directeur-trice d'établissement, chef-fe de cuisine, chef-fe de réception...

> Voir listes 2 et 3 du carnet d'adresses.

#### Classes de mise à niveau

Les candidats au BTS management en hôtellerie-restauration qui ne sont pas titulaires d'un bac techno STHR, d'un bac pro commercialisation et services en restauration, ou d'un bac pro cuisine doivent passer par une année de mise à niveau. Le BTS dure alors 3 ans au lieu de 2.

> Voir listes 2 et 3 du carnet d'adresses.

#### ENSEIGNEMENT À DISTANCE

Le Cned (Centre national d'enseignement à distance) prépare au BTS management en hôtellerie-restauration et assure également une mise à niveau avant l'entrée en BTS.

[www.cned.fr](http://www.cned.fr)

Voir liste 7 du carnet d'adresses.

**SE FORMER EN SUISSE**

Les écoles hôtelières suisses sont réputées et attirent chaque année de nombreux étudiants français : l'École hôtelière de Lausanne, l'École de Glion, l'École Les Roches... Si la renommée de ces établissements n'est plus à faire, les frais de scolarité sont toutefois très élevés.

[www.ehl.edu/fr](http://www.ehl.edu/fr)  
[www.glion.edu/fr](http://www.glion.edu/fr)  
<http://fr.lesroches.edu>

**Écoles 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 générale 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, l'École de Savignac ou l'École Ferrandi à Paris.

L'institut Paul Bocuse à Lyon propose un bachelor (bac + 3) management international des arts culinaires.

L'institut de management hôtelier international (Imhi Essec) propose un Msc Hospitality Management (en 2 ans).

Attention, les frais de scolarité peuvent être élevés dans les écoles privées!

> Voir liste 5 du carnet d'adresses.

**Écoles 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.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *Économie, gestion, management : écoles et universités n° 2.332*

**Negoventis**

Réparties dans toute la France, les écoles Negoventis dépendent des chambres de commerce et d'industrie (CCI) proposent 2 formations dans le domaine de l'hôtellerie-restauration accessibles principalement en apprentissage, en contrat de professionnalisation ou en formation continue :

- assistant manager tourisme-hôtellerie-restauration (niveau bac + 2);
- responsable d'un centre de profit tourisme - hôtellerie - restauration (niveau bac + 3).

[www.negoventis.cci.fr](http://www.negoventis.cci.fr)

**Formations universitaires**

*De bac + 3 à bac + 5, l'université assure quelques formations liées au secteur de l'hôtellerie-restauration, qui débouchent surtout sur des postes de management.*

**Licence professionnelle (bac + 3)**

Préparée en un an après un bac + 2 (L2, BTS, DUT, Deust), la licence pro permet d'acquérir une spécialisation. Le cursus articule des enseignements théoriques et pratiques avec des stages de 12 à 16 semaines. La formation est organisée en partenariat avec les professionnels.

Contrairement à la licence générale, la licence pro vise l'insertion professionnelle. Elle n'a donc pas pour vocation de déboucher sur une admission en master.

Il existe un grand nombre de licences pro en hôtellerie-restauration : arts et techniques de l'hôtellerie de luxe, gestion des établissements hôteliers, restauration collective et commerciale, management hôtelier, etc.

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

**Licence (bac + 3)**

La licence se prépare en 3 ans (6 semestres) après le bac et correspond à 180 crédits européens. Elle vise la poursuite d'études en master.

Il n'existe pas de licence générale en hôtellerie-restauration. Pour intégrer un master dans ce domaine, il est conseillé de passer par une licence en économie, gestion ou éventuellement LEA.

> Cf. dossiers Actuel-Cidj *Économie, gestion, management : écoles et universités n° 2.332; Les études de langues n° 2.661.*

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

### ■ Master (bac + 5)

Le master se prépare en 2 ans après une licence. On désigne par M1 et M2 les 2 années successives menant au master complet. Le master comporte des parcours à finalité professionnelle, à finalité recherche ou indifférenciée.

Depuis 2017, les universités ont la possibilité de procéder à une sélection des étudiants dès l'entrée en M1. D'autres filières, définies par décret, sélectionnent leurs étudiants à l'entrée en M2.

Différents masters permettent de se spécialiser en hôtellerie-restauration : gestion des activités touristiques et hôtelières, hôtellerie internationale, management en hôtellerie-restauration, marketing et développement des services hôteliers...

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

#### ECOLE D'ENTREPRISE

Les écoles d'entreprise proposent des formations diplômantes ou qualifiantes en alternance ou à plein temps, qui répondent aux besoins des entreprises.

Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration l'école Edibouch' du groupe La Boucherie propose des CQP d'assistant d'exploitation et de grilladin.

Voir liste 7 du carnet d'adresses.

## **F**ormation continue

### Un droit accessible à tous·tes

**Améliorer ses compétences, changer de métier, obtenir un diplôme : la formation professionnelle continue vous permet de mener à bien tous ces projets.**

#### ■ Connaître vos droits

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.

Selon votre situation, différents dispositifs existent : compte personnel de formation, projet personnalisé d'accès à l'emploi, contrat de professionnalisation, parcours emploi compétences, plan de formation de l'entreprise...

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.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *La formation continue : mode d'emploi n° 4.0.*

#### ■ Organismes et formations

De nombreux organismes publics et privés proposent des formations diplômantes (acquisition d'un diplôme) ou qualifiantes (mise à niveau, acquisition de connaissances) dans le cadre de la formation continue.

Comme la plupart des formations initiales sont désormais accessibles en formation continue, n'hésitez pas à vous adresser aux services de formation continue des organismes dispensant une formation initiale.

Pour les stages de perfectionnement de courte durée (non qualifiants), adressez-vous directement aux organismes professionnels du secteur.

#### Greta

Des diplômes comme le CAP, le bac pro, le bac techno, le BTS ou le DUT peuvent être préparés dans des lycées ou collèges regroupés au sein des Greta (Groupements d'établissements pour la formation continue). Ces formations peuvent se faire sous forme d'unités capitalisables en cours du jour, en cours du soir ou encore en alternance.

[www.education.gouv.fr](http://www.education.gouv.fr) rubrique Le système éducatif / Les niveaux et établissements d'enseignement / Les Greta

## Titres certifiés et CQP

Il existe des formations spécifiques pour devenir **crêpier** ou **pizzaïolo**. Le Greta propose un titre certifié de crêpier (niveau CAP) à Rennes. Les titres certifiés de crêpier ou pizzaïolo sont dispensés dans plusieurs organismes de formation.

> Voir liste 6 du carnet d'adresses.

## Afpa

L'Association nationale pour la formation professionnelle des adultes (Afpa) est placée sous la tutelle du ministère chargé du Travail. Elle propose des formations professionnelles, validées pour 80 % d'entre elles par des titres professionnels reconnus par le ministère.

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, l'Afpa propose plusieurs titres professionnels.

[www.afpa.fr](http://www.afpa.fr)

## Chambres des métiers

Les chambres de métiers et de l'artisanat organisent des formations permettant de se perfectionner ou d'acquérir un diplôme. Elles préparent notamment au brevet technique des métiers (BTM). Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau bac de la Chambre des métiers.

Il existe 1 BTM dans le secteur de la restauration de pâtissier confiseur glacier traiteur.

Le BTM permet notamment de se présenter au concours du Meilleur ouvrier de France.

[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)

## Cnam

Le Conservatoire national des arts et métiers (Cnam) propose de nombreux parcours de formation : DUT et Deust, diplômes universitaires (licence, master et doctorat), titres d'ingénieur, titres RNCP (répertoire national des certifications professionnelles) et diplômes et certificats d'établissement.

Les enseignements sont dispensés le soir et le samedi, ou pendant le temps de travail, sous forme d'unités de valeur modulaires capitalisables.

[www.cnam.fr](http://www.cnam.fr)

## Universités

La plupart des diplômes universitaires peuvent être préparés dans le cadre de la formation continue. Le public est accueilli soit dans les formations initiales communes à tous les étudiants, soit dans des cursus spécialement conçus pour un public en formation continue.

Adressez-vous aux services de formation continue des universités.

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

### EN RÉGION AUSSI !

Chaque conseil régional finance des dispositifs de formation destinés aux jeunes et aux adultes, correspondant aux priorités qu'il a lui-même définies.

<https://reseau.intercariforef.org>

# Carnet d'adresses

## ■ LISTE 1

### Pour en savoir plus

[www.fafih.com](http://www.fafih.com)

Édité par : Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière (Fafih)  
Sur le site : observatoire des métiers avec études prospectives et portraits sectoriels à l'échelle nationale et régionale, documents sur les dispositifs de formation et les certifications professionnelles, fiches métiers.

[www.jobresto.com](http://www.jobresto.com)

Édité par : B-City  
Sur le site : offres d'emploi, possibilité de déposer son cv.

[www.lhotellerie-restauration.fr](http://www.lhotellerie-restauration.fr)

Édité par : L'Hôtellerie Restauration  
Sur le site : articles et enquêtes sectorielles, fiches diplômes et métiers complètes, moteur de recherche des établissements de formation, offres d'emploi ou de reprise de commerce.

[www.metiers-hotel-resto.fr](http://www.metiers-hotel-resto.fr)

Édité par : Fafih  
Sur le site : offres d'emploi, de stages et de contrats en alternance dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, fiches métiers et diplômes.

[www.metiers-restaurationrapide.fr](http://www.metiers-restaurationrapide.fr)

Édité par : Comité paritaire de pilotage de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de la branche professionnelle de la restauration rapide  
Sur le site : fiches métiers avec description des compétences et des activités, témoignages vidéos, présentation succincte du secteur et des filières de formation, visite virtuelle d'un restaurant.

[www.recrutement-restauration.fr](http://www.recrutement-restauration.fr)

Édité par : Beepeo  
Sur le site : offres d'emploi, moteur de recherche, cvthèque, géolocalisation.

### Ces secteurs qui recrutent - Guide 2019-2020

Paris : CIDJ, février 2019. 39 €  
Plus de 50 secteurs porteurs sont présentés au travers de 21 portraits sectoriels, 400 métiers et 300 entreprises qui recrutent : chiffres-clés, caractéristiques, perspectives de recrutement, qualifications requises, métiers recherchés, stages-alternance, emploi et handicap, sélection de plus de 200 sites d'offres d'emploi, ressources documentaires, liste indicative d'entreprises qui recrutent. Un zoom sur la place des femmes dans les secteurs qui recrutent complète ce panorama.

## ■ LISTE 2

### BTS management en hôtellerie-restauration

Ces établissements préparent à 2 options du BTS management en hôtellerie-restauration (MHR) et pour certains à l'année de mise à niveau après un bac général.

#### Option management d'unité de restauration

#### Public

##### 02331 Soissons

Lycée polyvalent Le Corbusier  
Tél : 03 23 73 06 06  
<http://lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr/>  
> Mise à niveau

##### 06203 Nice

Lycée Paul Augier  
Tél : 04 93 72 77 77  
[www.lycee-paul-augier.com](http://www.lycee-paul-augier.com)  
> Mise à niveau

##### 08207 Bazeilles

Lycée polyvalent de Bazeilles  
Tél : 03 24 27 43 00  
<http://sepia.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/-joomla-/>  
> Mise à niveau

##### 13295 Marseille

Lycée hôtelier régional  
Tél : 04 91 73 47 81  
[www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/](http://www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/)  
> Mise à niveau

##### 14123 Ifs

Lycée François Rabelais  
Tél : 02 31 46 52 50  
<http://rabelais.etab.ac-caen.fr/>  
> Mise à niveau

##### 17030 La Rochelle

Lycée polyvalent hôtelier  
Tél : 05 46 44 20 60  
[www.lycee-hotelier.fr](http://www.lycee-hotelier.fr)  
> Mise à niveau

##### 18026 Bourges

Lycée Jacques Cœur  
Tél : 02 48 67 83 00  
<http://lycee-jacques-coeur.fr/>

##### 20200 Bastia

Section générale et technologique du LP Fred Scamaroni  
Tél : 04 95 54 53 00  
[www.montesoro.net](http://www.montesoro.net)  
> Mise à niveau

Liste 1	
Pour en savoir plus	p. 16
Liste 2	
BTS management en hôtellerie-restauration	p. 16
Liste 3	
BTS MHR option management d'unité d'hébergement	p. 19
Liste 4	
Formations universitaires	p. 20
Liste 5	
Écoles spécialisées	p. 21
Liste 6	
Pizzaïolo et crêpier	p. 23
Liste 7	
École d'entreprise	p. 23
Liste 8	
Écoles de production	p. 23
Liste 9	
Enseignement à distance	p. 23

##### 21000 Dijon

Lycée Le Castel  
Tél : 03 80 76 70 00  
[www.lyc-lecastel.fr](http://www.lyc-lecastel.fr)

##### 24100 Bergerac

LP Jean Capelle  
Tél : 05 53 22 22 70  
[www.lp-jean-capelle-bergerac.eu](http://www.lp-jean-capelle-bergerac.eu)

##### 27406 Louviers

Lycée Jean-Baptiste Decréton  
Tél : 02 32 40 14 29  
<http://decretot-lyc.spip.ac-rouen.fr/>  
> Mise à niveau

##### 31026 Toulouse

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie  
Tél : 05 34 50 10 10  
<http://hotellerie-tourisme.entmip.fr>  
> Mise à niveau

##### 33405 Talence

Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne  
Tél : 05 56 84 47 50  
[www.lyceedegascogne.fr](http://www.lyceedegascogne.fr)  
> Mise à niveau

##### 34960 Montpellier

Lycée Georges Frêche (voie générale et technologique)  
Tél : 04 67 13 05 05  
<http://lyceehoteliergeorgesfreche.fr/>  
> Mise à niveau

##### 35803 Dinard

Lycée technologique et SEP hôtelier Yvon Bourges  
Tél : 02 99 16 80 80  
[www.lyceehotelierdinard.fr](http://www.lyceehotelierdinard.fr)  
> Mise à niveau

##### 38034 Grenoble

Lycée polyvalent hôtelier Lesdiguières  
Tél : 04 76 21 38 54  
<http://hotelier-lesdiguieres.elycee.rhonealpes.fr/>  
> Mise à niveau

##### 39801 Poligny

Lycée Hyacinthe Friant  
Tél : 03 84 37 21 34  
[www.lycee-friant.com/site/spip/](http://www.lycee-friant.com/site/spip/)  
> Mise à niveau

##### 41033 Blois

Lycée de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire  
Tél : 02 54 51 51 54  
<http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr/php5/>  
> Mise à niveau

##### 44700 Orvault

Lycée polyvalent Nicolas Appert  
Tél : 02 51 78 22 00  
<http://appert.e-lyco.fr/>  
> Mise à niveau

##### 50400 Granville

Lycée hôtelier Maurice Marland  
Tél : 02 33 50 40 95  
<http://marland.etab.ac-caen.fr/>

##### 54600 Villers-lès-Nancy

Lycée polyvalent Stanislas  
Tél : 03 83 91 35 35  
<http://lyceestannvillers.fr>

##### 57070 Metz

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon  
Tél : 03 87 65 66 22  
[www4.ac-nancy-metz.fr/lyc-mondon-metz](http://www4.ac-nancy-metz.fr/lyc-mondon-metz)  
> Mise à niveau

**59007 Lille**

Lycée hôtelier international de Lille  
Tél : 03 20 22 73 73  
<http://michel-servet-lille.savoirsnumeriques5962.fr>

**59363 Avesnes-sur-Helpe**

Lycée polyvalent Jessé de Forest  
Tél : 03 27 56 10 30  
<http://jessedeforest-avesnes.fr/>  
> Mise à niveau

**62520 Le Touquet-Paris-Plage**

Lycée polyvalent hôtelier  
Tél : 03 21 05 04 00  
[www.lyceehotelierdutouquet.com/](http://www.lyceehotelierdutouquet.com/)  
> Mise à niveau

**62660 Beuvry**

Lycée polyvalent Marguerite Yourcenar  
Tél : 03 21 64 51 00  
<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr>  
> Mise à niveau

**63400 Chamalières**

Lycée  
Tél : 04 73 31 74 50  
[www.lyceedechamalieres.fr/](http://www.lyceedechamalieres.fr/)  
> Mise à niveau

**64204 Biarritz**

Lycée Biarritz Atlantique  
Tél : 05 59 41 27 28  
[www.lycee-hotelier-biarritz.com](http://www.lycee-hotelier-biarritz.com)  
> Mise à niveau

**66701 Argelès-sur-Mer**

Lycée Christian Bourquin  
Tél : 04 68 39 51 38  
[www.lyc-bourquin-argeles.ac-montpellier.fr/](http://www.lyc-bourquin-argeles.ac-montpellier.fr/)  
> Mise à niveau

**67404 Illkirch-Graffenstaden**

Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas  
Tél : 03 88 65 30 30  
<http://lycee-hotelier-adumas.fr>  
> Mise à niveau

**68504 Guebwiller**

Lycée polyvalent Joseph Storck  
Tél : 03 89 74 99 50  
[www.lycee-storck.org](http://www.lycee-storck.org)

**69571 Dardilly**

Lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 04 78 66 88 88  
<http://ecoledehotellerieetdelagastronomie-lyondardilly.eu/index.html>  
> Mise à niveau

**74200 Thonon-les-Bains**

Lycée polyvalent hôtelier Savoie Léman  
Tél : 04 50 71 13 80  
[www.ecole-hoteliere-thonon.com](http://www.ecole-hoteliere-thonon.com)  
> Mise à niveau

**75014 Paris**

Lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00  
[www.lyceeguillaumetirel.fr](http://www.lyceeguillaumetirel.fr)  
> Mise à niveau

**75017 Paris**

Lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01  
[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)  
> Mise à niveau

**76380 Canteleu**

Lycée Georges Baptiste  
Tél : 02 32 12 55 00  
<http://spip.georgesbaptiste.fr>

**77440 Congis-sur-Thérouanne**

Lycée du Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56  
<http://gueatres.cluster014.ovh.net/>  
> Mise à niveau

**78042 Guyancourt**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00  
[www.lyc-hotellerie-guyancourt.ac-versailles.fr](http://www.lyc-hotellerie-guyancourt.ac-versailles.fr)  
> Mise à niveau

**83098 Toulon**

Lycée régional Anne-Sophie Pic  
Tél : 04 94 09 70 80  
[www.ac-nice.fr/lycee-hotellerie/edustlouis](http://www.ac-nice.fr/lycee-hotellerie/edustlouis)  
> Mise à niveau

**87065 Limoges**

Lycée hôtelier Jean Monnet  
Tél : 05 55 35 48 00  
[www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr](http://www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr)  
> Mise à niveau

**88407 Gérardmer**

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Baptiste-Siméon Chardin  
Tél : 03 29 63 37 70  
[www.lyceehoteliergerardmer.fr/lycee](http://www.lyceehoteliergerardmer.fr/lycee)

**92110 Clichy**

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00  
[www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr/](http://www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr/)  
> Mise à niveau

**93440 Dugny**

Lycée François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90  
<http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr>  
> Mise à niveau

**97190 Le Gosier**

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de la Guadeloupe  
Tél : 05 90 85 28 91  
[www.lhtgosier.com/](http://www.lhtgosier.com/)  
> Mise à niveau

**97222 Bellefontaine**

Lycée polyvalent du Nord Caraïbe  
Tél : 05 96 55 44 34  
[www.lyceenordcarai.be.com/](http://www.lyceenordcarai.be.com/)  
> Mise à niveau

**97305 Cayenne**

Lycée polyvalent Melkior et Garré  
Tél : 0594 29 78 20  
<http://lpo-melkior-garre.eta.ac-guyane.fr>

> Mise à niveau

**97867 Saint-Paul**

Section d'enseignement général et technologique du lycée hôtelier La Renaissance  
Tél : 02 62 55 43 00  
<http://lycee-larenaissance.ac-reunion.fr>  
> Mise à niveau

**98000 Monaco**

Lycée technique et hôtelier de Monte-Carlo  
Tél : 00 377 98 98 86 72  
[www.lycee-technique.mc](http://www.lycee-technique.mc)

**98717 Punaauia**

Lycée Hôtelier de Tahiti  
Tél : 689 40 50 45 50  
[www.lh2t.com](http://www.lh2t.com)  
> Mise à niveau

**98845 Nouméa**

Lycée commercial et hôtelier Auguste Escoffier  
Tél : 00 687 27 63 88  
[www.ac-noumea.nc/lpch/](http://www.ac-noumea.nc/lpch/)  
> Mise à niveau

**Consulaire****24750 Boulazac**

Lycée privé hôtelier de la CCI de la Dordogne - École hôtelière du Périgord  
Tél : 05 53 35 72 72  
[www.ecole-hoteliere-du-perigord.com](http://www.ecole-hoteliere-du-perigord.com)  
> Mise à niveau

**84032 Avignon**

École hôtelière d'Avignon (CCI du Vaucluse)  
Tél : 04 90 13 86 46  
[www.ecolehoteliereavignon.fr](http://www.ecolehoteliereavignon.fr)

**Privé sous contrat****02400 Château-Thierry**

Lycée Saint-Joseph - Sainte Marie-Madeleine  
Tél : 03 23 84 98 80  
[www.saint-jo.com](http://www.saint-jo.com)  
> Mise à niveau

**14440 Douvres-la-Délivrande**

Lycée Notre-Dame de Nazareth  
Tél : 02 31 36 12 12  
[www.notredamedenazareth.com](http://www.notredamedenazareth.com)  
> Mise à niveau

**29018 Quimper**

Lycée polyvalent Le Paraclet  
Tél : 02 98 55 54 38  
[www.leparaclet.org](http://www.leparaclet.org)  
> Mise à niveau

**37058 Tours**

Lycée privé Saint-François Saint-Médard Notre-Dame-la-Riche  
Tél : 02 47 36 32 00  
[www.ndlr.fr/](http://www.ndlr.fr/)

**38200 Vienne**

Institution Robin Saint-Vincent de Paul - Lycée hôtelier Bellerive  
Tél : 04 74 31 18 70  
[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)  
> Mise à niveau

**44615 Saint-Nazaire**

Lycée des métiers Sainte-Anne  
Tél : 02 40 17 12 00  
[www.lycee-sainte-anne.fr](http://www.lycee-sainte-anne.fr)  
> Mise à niveau

**45125 Montargis**

Lycée privé Saint-Louis  
Tél : 02 38 95 06 30  
<http://saintlouis-montargis.com>  
> Mise à niveau

**48200 Saint-Chély-d'Apcher**

Lycée privé Sacré-Coeur  
Tél : 04 66 31 00 99  
[www.ensemble-sacre-coeur.fr](http://www.ensemble-sacre-coeur.fr)  
> Mise à niveau

**59620 Aulnoye-Aymeries**

Institution Sainte Jeanne d'Arc  
Tél : 03 27 53 60 30  
[www.lyceejeannedarc.org](http://www.lyceejeannedarc.org)  
> Mise à niveau

**62100 Calais**

Lycée privé Saint-Pierre  
Tél : 03 21 85 65 64  
[www.saintpierrecalais.fr/](http://www.saintpierrecalais.fr/)  
> Mise à niveau

**67306 Schiltigheim**

Lycée privé Charles de Foucauld  
Tél : 03 88 18 60 00  
[www.lyceefoucauld.fr](http://www.lyceefoucauld.fr)

**72000 Le Mans**

Lycée polyvalent privé des métiers Sainte-Catherine  
Tél : 02 43 39 14 72  
[www.ets-stecatherine.com](http://www.ets-stecatherine.com)  
> Mise à niveau

**75007 Paris**

Lycée privé Albert de Mun  
Tél : 01 43 06 33 09  
[www.albertdemun.eu](http://www.albertdemun.eu)  
> Mise à niveau

**80043 Amiens**

Lycée Saint-Martin  
Tél : 03 22 95 59 58  
[www.saint-martin.org](http://www.saint-martin.org)  
> Mise à niveau

**85035 La Roche-sur-Yon**

Lycée polyvalent Notre-Dame du Roc  
Tél : 02 51 47 74 74  
[www.lycee-ndduroc.com](http://www.lycee-ndduroc.com)  
> Mise à niveau

**91800 Brunoy**

Lycée polyvalent Saint-Pierre  
Tél : 01 60 47 99 99  
[www.saint-pierre91.org](http://www.saint-pierre91.org)  
> Mise à niveau

## Option management d'unité de production culinaire

### Public

#### 02331 Soissons

Lycée polyvalent Le Corbusier  
Tél : 03 23 73 06 06  
<http://lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr/>

#### 03306 Cusset

Lycée Valéry Larbaud  
Tél : 04 70 96 54 00  
[www.lycee-valery-larbaud.fr/](http://www.lycee-valery-larbaud.fr/)

#### 06203 Nice

Lycée Paul Augier  
Tél : 04 93 72 77 77  
[www.lycee-paul-augier.com](http://www.lycee-paul-augier.com)  
> Mise à niveau

#### 08207 Bazeilles

Lycée polyvalent de Bazeilles  
Tél : 03 24 27 43 00  
<http://sepia.ac-reims.fr/lyc-bazeilles/-joomla/>  
> Mise à niveau

#### 13295 Marseille

Lycée hôtelier régional  
Tél : 04 91 73 47 81  
[www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/](http://www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/)  
> Mise à niveau

#### 14123 Ifs

Lycée François Rabelais  
Tél : 02 31 46 52 50  
<http://rabelais.etab.ac-caen.fr/>  
> Mise à niveau

#### 17030 La Rochelle

Lycée polyvalent hôtelier  
Tél : 05 46 44 20 60  
[www.lycee-hotelier.fr](http://www.lycee-hotelier.fr)  
> Mise à niveau

#### 18026 Bourges

Lycée Jacques Cœur  
Tél : 02 48 67 83 00  
<http://lycee-jacques-coeur.fr/>

#### 20200 Bastia

Section générale et technologique du LP Fred Scamaroni  
Tél : 04 95 54 53 00  
[www.montesoro.net](http://www.montesoro.net)  
> Mise à niveau

#### 21000 Dijon

Lycée Le Castel  
Tél : 03 80 76 70 00  
[www.lyc-lecastel.fr](http://www.lyc-lecastel.fr)

#### 22410 Saint-Quay-Portrieux

LP hôtelier la Closerie  
Tél : 02 96 70 80 70  
[www.lyceelacloserie.fr](http://www.lyceelacloserie.fr)

#### 24100 Bergerac

LP Jean Capelle  
Tél : 05 53 22 22 70  
[www.lp-jean-capelle-bergerac.eu](http://www.lp-jean-capelle-bergerac.eu)

#### 27406 Louviers

Lycée Jean-Baptiste Decrétot  
Tél : 02 32 40 14 29  
<http://decretot-lyc.spip.ac-rouen.fr/>

> Mise à niveau

#### 31026 Toulouse

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie  
Tél : 05 34 50 10 10  
<http://hotellerie-tourisme.entmip.fr>  
> Mise à niveau

#### 33405 Talence

Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne  
Tél : 05 56 84 47 50  
[www.lyceedegascogne.fr](http://www.lyceedegascogne.fr)  
> Mise à niveau

#### 34960 Montpellier

Lycée Georges Frêche (voie générale et technologique)  
Tél : 04 67 13 05 05  
<http://lyceehoteliergeorgesfreche.fr/>  
> Mise à niveau

#### 35803 Dinard

Lycée technologique et SEP hôtelier Yvon Bourges  
Tél : 02 99 16 80 80  
[www.lyceehotelierdinard.fr](http://www.lyceehotelierdinard.fr)  
> Mise à niveau

#### 38034 Grenoble

Lycée polyvalent hôtelier Lesdiguières  
Tél : 04 76 21 38 54  
<http://hotelier-lesdiguieres.elycee.rhonealpes.fr/>  
> Mise à niveau

#### 39801 Poligny

Lycée Hyacinthe Friant  
Tél : 03 84 37 21 34  
[www.lycee-friant.com/site/spip/](http://www.lycee-friant.com/site/spip/)  
> Mise à niveau

#### 44700 Orvault

Lycée polyvalent Nicolas Appert  
Tél : 02 51 78 22 00  
<http://appert.e-lyco.fr/>  
> Mise à niveau

#### 45160 Olivet

Lycée Hôtelier de l'Orléanais  
Tél : 02 38 63 49 16  
[www.lycee-hotelier-orleanais.fr/](http://www.lycee-hotelier-orleanais.fr/)

#### 46200 Souillac

Section d'enseignement général et technologique du LP Hôtelier Quercy Périgord  
Tél : 05 65 27 03 00  
<http://quercy-perigord.entmip.fr>

#### 49401 Saumur

Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin  
Tél : 02 41 53 50 00  
<http://lyc-bertin-carnot.e-lyco.fr/>

#### 50400 Granville

Lycée hôtelier Maurice Marland  
Tél : 02 33 50 40 95  
<http://marland.etab.ac-caen.fr/>

#### 54600 Villers-lès-Nancy

Lycée polyvalent Stanislas  
Tél : 03 83 91 35 35  
<http://lyceestanvillers.fr>

#### 57070 Metz

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon  
Tél : 03 87 65 66 22  
[www4.ac-nancy-metz.fr/lyc-mondon-metz](http://www4.ac-nancy-metz.fr/lyc-mondon-metz)  
> Mise à niveau

#### 59007 Lille

Lycée hôtelier international de Lille  
Tél : 03 20 22 73 73  
<http://michel-servet-lille.savoirsnumeriques5962.fr>

#### 59363 Avesnes-sur-Helpe

Lycée polyvalent Jessé de Forest  
Tél : 03 27 56 10 30  
<http://jessedeforest-avesnes.fr/>  
> Mise à niveau

#### 62520 Le Touquet-Paris-Plage

Lycée polyvalent hôtelier  
Tél : 03 21 05 04 00  
[www.lyceehotelierdoutouquet.com/](http://www.lyceehotelierdoutouquet.com/)  
> Mise à niveau

#### 62660 Beuvry

Lycée polyvalent Marguerite Yourcenar  
Tél : 03 21 64 51 00  
<http://marguerite-yourcenar.savoirsnumeriques5962.fr>  
> Mise à niveau

#### 63400 Chamalières

Lycée  
Tél : 04 73 31 74 50  
[www.lyceedechamalières.fr/](http://www.lyceedechamalières.fr/)  
> Mise à niveau

#### 64204 Biarritz

Lycée Biarritz Atlantique  
Tél : 05 59 41 27 28  
[www.lycee-hotelier-biarritz.com](http://www.lycee-hotelier-biarritz.com)  
> Mise à niveau

#### 66701 Argelès-sur-Mer

Lycée Christian Bourquin (voie générale et technologique)  
Tél : 04 68 39 51 38  
[www.lyc-bourquin-argeles.ac-montpellier.fr/](http://www.lyc-bourquin-argeles.ac-montpellier.fr/)  
> Mise à niveau

#### 67404 Illkirch-Graffenstaden

Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas  
Tél : 03 88 65 30 30  
<http://lycee-hotelier-adumas.fr>  
> Mise à niveau

#### 68504 Guebwiller

Lycée polyvalent Joseph Storck  
Tél : 03 89 74 99 50  
[www.lycee-storck.org](http://www.lycee-storck.org)

#### 69571 Dardilly

Lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 04 78 66 88 88  
<http://ecoledelhotellerieetdelagastronomie-lyondardilly.eu/index.html>  
> Mise à niveau

#### 70014 Vesoul

LP Pontarcher  
Tél : 03 84 97 03 33  
[www.lycee-pontarcher.fr](http://www.lycee-pontarcher.fr)

#### 74200 Thonon-les-Bains

Lycée polyvalent hôtelier Savoie Léman  
Tél : 04 50 71 13 80  
[www.ecole-hoteliere-thonon.com](http://www.ecole-hoteliere-thonon.com)  
> Mise à niveau

#### 75014 Paris

Lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00  
[www.lyceeguillaumetirel.fr](http://www.lyceeguillaumetirel.fr)  
> Mise à niveau

#### 75017 Paris

Lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01  
[www.lycejeandrouant.fr](http://www.lycejeandrouant.fr)  
> Mise à niveau

#### 76380 Canteleu

Lycée Georges Baptiste  
Tél : 02 32 12 55 00  
<http://spip.georgesbaptiste.fr>

#### 77440 Congis-sur-Thérouanne

Lycée du Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56  
<http://gueatres.cluster014.ovh.net/>  
> Mise à niveau

#### 77700 Serris

Lycée polyvalent de Serris Emilie du Châtelet  
Tél : 01 64 63 06 36  
[www.lycee-edc.com](http://www.lycee-edc.com)

#### 78042 Guyancourt

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00  
[www.lyc-hotellerie-guyancourt.ac-versailles.fr](http://www.lyc-hotellerie-guyancourt.ac-versailles.fr)  
> Mise à niveau

#### 82102 Castelsarrasin

Lycée polyvalent Jean de Prades  
Tél : 05 63 32 84 84  
<http://jean-de-prades.entmip.fr>

#### 83098 Toulon

Lycée régional Anne-Sophie Pic  
Tél : 04 94 09 70 80  
[www.ac-nice.fr/lycee-hotellerie/edustlouis](http://www.ac-nice.fr/lycee-hotellerie/edustlouis)  
> Mise à niveau

#### 85006 La Roche-sur-Yon

Section générale et technologique du LP Edouard Branly  
Tél : 02 51 24 06 06  
<http://branly.e-lyco.fr/>  
> Mise à niveau

#### 86034 Poitiers

LP agricole Kyoto  
Tél : 05 49 36 29 40  
[www.lycee-kyoto.eu](http://www.lycee-kyoto.eu)

**87065 Limoges**

Lycée hôtelier Jean Monnet  
Tél : 05 55 35 48 00  
www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr  
> Mise à niveau

**88407 Gérardmer**

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Baptiste-Siméon Chardin  
Tél : 03 29 63 37 70  
www.lyceehoteliergerardmer.fr/lycee

**89000 Auxerre**

Lycée des métiers Vauban  
Tél : 03 86 72 59 80  
http://auxerre-vauban.fr/

**92110 Clichy**

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00  
www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr/  
> Mise à niveau

**93440 Dugny**

Lycée François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90  
http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr

**97190 Le Gosier**

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de la Guadeloupe  
Tél : 05 90 85 28 91  
www.lhtgosier.com/  
> Mise à niveau

**97222 Bellefontaine**

Lycée polyvalent du Nord Caraïbe  
Tél : 05 96 55 44 34  
www.lyceenordcaraibe.com/  
> Mise à niveau

**97305 Cayenne**

Lycée polyvalent Melkior et Garré  
Tél : 0594 29 78 20  
http://lp-melkior-garre.eta.ac-guyane.fr  
> Mise à niveau

**97600 Mamoudzou**

Lycée polyvalent de Kawéni  
Tél : 0269 61 09 76  
http://lp-kaweni.ac-mayotte.fr  
> Mise à niveau

**97867 Saint-Paul**

Section d'enseignement général et technologique du lycée hôtelier La Renaissance  
Tél : 02 62 55 43 00  
http://lycee-larennaissance.ac-reunion.fr  
> Mise à niveau

**98000 Monaco**

Lycée technique et hôtelier de Monte-Carlo  
Tél : 00 377 98 98 86 72  
www.lycee-technique.mc

**98717 Punaauia**

Lycée Hôtelier de Tahiti  
Tél : 689 40 50 45 50  
www.lh2t.com/

> Mise à niveau

**98845 Nouméa**

Lycée commercial et hôtelier Auguste Escoffier  
Tél : 00 687 27 63 88  
www.ac-noumea.nc/lpch/  
> Mise à niveau

**Consulaire****24750 Boulazac**

Lycée privé hôtelier de la CCI de la Dordogne - École hôtelière du Périgord  
Tél : 05 53 35 72 72  
www.ecole-hoteliere-du-perigord.com  
> Mise à niveau

**75006 Paris**

CFA Ferrandi Paris - site de Paris  
Tél : 01 49 54 28 00  
www.ferrandi-paris.fr

**84032 Avignon**

École hôtelière d'Avignon (CCI du Vaucluse)  
Tél : 04 90 13 86 46  
www.ecolehoteliereavignon.fr

**Privé sous contrat****02400 Château-Thierry**

Lycée Saint-Joseph - Sainte Marie-Madeleine  
Tél : 03 23 84 98 80  
www.saint-jo.com  
> Mise à niveau

**14440 Douvres-la-Déivrande**

Lycée Notre-Dame de Nazareth  
Tél : 02 31 36 12 12  
www.notredamedenazareth.com  
> Mise à niveau

**16710 Saint-Yrieix-sur-Charente**

Lycée polyvalent privé Saint-Joseph L'Amandier  
Tél : 05 45 38 13 02  
www.lamandier.fr  
> Mise à niveau

**29018 Quimper**

Lycée polyvalent Le Paraclet  
Tél : 02 98 55 54 38  
www.leparaclet.org  
> Mise à niveau

**38200 Vienne**

Institution Robin Saint-Vincent de Paul - Lycée hôtelier Bellerive  
Tél : 04 74 31 18 70  
www.institution-robin.com  
> Mise à niveau

**42530 Saint-Genest-Lerpt**

Lycée hôtelier le Renouveau  
Tél : 04 77 90 76 80  
www.lerenouveau.org  
> Mise à niveau

**44615 Saint-Nazaire**

Lycée des métiers Sainte-Anne  
Tél : 02 40 17 12 00  
www.lycee-sainte-anne.fr  
> Mise à niveau

**45125 Montargis**

Lycée privé Saint-Louis  
Tél : 02 38 95 06 30  
http://saintlouis-montargis.com  
> Mise à niveau

**48200 Saint-Chély-d'Apcher**

Lycée privé Sacré-Coeur (voie générale et technologique)  
Tél : 04 66 31 00 99  
www.ensemble-sacre-coeur.fr  
> Mise à niveau

**53000 Laval**

Campus EC 53  
Tél : 02 43 26 17 18  
www.lhf53.eu

**59620 Aulnoye-Aymeries**

Institution Sainte Jeanne d'Arc  
Tél : 03 27 53 60 30  
www.lyceejeanne-darc.org  
> Mise à niveau

**62100 Calais**

Lycée privé Saint-Pierre  
Tél : 03 21 85 65 64  
www.saintpierrecalais.fr/

**67306 Schiltigheim**

Lycée privé Charles de Foucauld  
Tél : 03 88 18 60 00  
www.lyceefoucauld.fr

**72000 Le Mans**

Lycée polyvalent privé des métiers Sainte-Catherine  
Tél : 02 43 39 14 72  
www.ets-stecatherine.com

**75007 Paris**

Lycée privé Albert de Mun  
Tél : 01 43 06 33 09  
www.albertdemun.eu  
> Mise à niveau

**80043 Amiens**

Lycée Saint-Martin  
Tél : 03 22 95 59 58  
www.saint-martin.org  
> Mise à niveau

**91800 Brunoy**

Lycée polyvalent Saint-Pierre  
Tél : 01 60 47 99 99  
www.saint-pierre91.org  
> Mise à niveau

**98890 Païta**

LP et hôtelier privé Jean XXIII  
Tél : 00 687 35 31 28  
http://jean23.ddec.nc/  
> Mise à niveau

(Source : Onisep)

**LISTE 3****BTS MHR option management d'unité d'hébergement**

**Ces établissements préparent au BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité d'hébergement en formation initiale.**

**Public****06203 Nice**

Lycée Paul Augier  
Tél : 04 93 72 77 77  
www.lycee-paul-augier.com

**13295 Marseille**

Lycée hôtelier régional  
Tél : 04 91 73 47 81  
www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/

**14123 Ifs**

Lycée François Rabelais  
Tél : 02 31 46 52 50  
http://rabelais.etab.ac-caen.fr/

**17030 La Rochelle**

Lycée polyvalent hôtelier  
Tél : 05 46 44 20 60  
www.lycee-hotelier.fr

**31026 Toulouse**

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme d'Occitanie  
Tél : 05 34 50 10 10  
http://hotellerie-tourisme.entmip.fr

**33405 Talence**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne  
Tél : 05 56 84 47 50  
www.lyceeedegascogne.fr

**34960 Montpellier**

Lycée Georges Frêche  
Tél : 04 67 13 05 05  
http://lyceehoteliergeorgesfreche.fr/

**35803 Dinard**

Lycée technologique et SEP hôtelier Yvon Bourges  
Tél : 02 99 16 80 80  
www.lyceehotelierdinard.fr

**38034 Grenoble**

Lycée polyvalent hôtelier Lesdiguières  
Tél : 04 76 21 38 54  
http://hotelier-lesdiguieres.elycee.rhonealpes.fr/

**39801 Poligny**

Lycée Hyacinthe Friant  
Tél : 03 84 37 21 34  
www.lycee-friant.com/site/spip/

## 41033 Blois

Lycée de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire  
Tél : 02 54 51 51 54  
<http://lyc-hotelier-blois.tice.ac-orleans-tours.fr/php5/>

## 50400 Granville

Lycée hôtelier Maurice Marland  
Tél : 02 33 50 40 95  
<http://marland.etab.ac-caen.fr/>

## 54600 Villers-lès-Nancy

Lycée polyvalent Stanislas  
Tél : 03 83 91 35 35  
<http://lyceestannvillers.fr>

## 57070 Metz

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon  
Tél : 03 87 65 66 22  
[www.4.ac-nancy-metz.fr/lyc-mondon-metz](http://www.4.ac-nancy-metz.fr/lyc-mondon-metz)

## 59007 Lille

Lycée hôtelier international de Lille  
Tél : 03 20 22 73 73  
<http://michel-servet-lille.savoirsnumeriques5962.fr>

## 62520 Le Touquet-Paris-Plage

Lycée polyvalent hôtelier  
Tél : 03 21 05 04 00  
[www.lyceehotelierdutouquet.com/](http://www.lyceehotelierdutouquet.com/)

## 64204 Biarritz

Lycée Biarritz Atlantique  
Tél : 05 59 41 27 28  
[www.lycee-hotelier-biarritz.com](http://www.lycee-hotelier-biarritz.com)

## 67404 Illkirch-Graffenstaden

Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas  
Tél : 03 88 65 30 30  
<http://lycee-hotelier-adumas.fr>

## 69571 Dardilly

Lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 04 78 66 88 88  
<http://ecoledehotelerietdelagastonomie-lyondardilly.eu/index.html>

## 74200 Thonon-les-Bains

Lycée polyvalent hôtelier Savoie Léman  
Tél : 04 50 71 13 80  
[www.ecole-hoteliere-thonon.com](http://www.ecole-hoteliere-thonon.com)



[www.cidj.com](http://www.cidj.com)  
rubrique réseau JJ

Plus de 1500 centres d'Information Jeunesse vous accueillent à travers toute la France. Vous y trouverez conseils, infos et adresses de proximité.

## 75014 Paris

Lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00  
[www.lyceeguillaumetirel.fr](http://www.lyceeguillaumetirel.fr)

## 75017 Paris

Lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01  
[www.lyceejeandrouant.fr](http://www.lyceejeandrouant.fr)

## 76380 Canteleu

Lycée Georges Baptiste  
Tél : 02 32 12 55 00  
<http://spip.georgesbaptiste.fr>

## 77700 Serris

Lycée polyvalent de Serris Emilie du Châtelet  
Tél : 01 64 63 06 36  
[www.lycee-edc.com](http://www.lycee-edc.com)

## 78042 Guyancourt

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00  
[www.lyc-hotellerie-guyancourt.ac-versailles.fr](http://www.lyc-hotellerie-guyancourt.ac-versailles.fr)

## 88407 Gérardmer

Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Jean-Baptiste-Siméon Chardin  
Tél : 03 29 63 37 70  
[www.lyceehoteliergerardmer.fr/lycee](http://www.lyceehoteliergerardmer.fr/lycee)

## 92110 Clichy

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00  
[www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr/](http://www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr/)

## 97190 Le Gosier

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de la Guadeloupe  
Tél : 05 90 85 28 91  
[www.lhtgosier.com/](http://www.lhtgosier.com/)

## CFA privé

### 93420 Villepinte

CFA CEFAA site Villepinte  
Tél : 01 49 63 42 42  
[www.cefaa.net](http://www.cefaa.net)

## Consulaire

### 75006 Paris

CFA Ferrandi Paris - site de Paris  
Tél : 01 49 54 28 00  
[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

### 84032 Avignon

École hôtelière d'Avignon (CCI du Vaucluse)  
Tél : 04 90 13 86 46  
[www.ecolehoteliereavignon.fr](http://www.ecolehoteliereavignon.fr)

## Privé sous contrat

### 59310 Orchies

Lycée privé hôtelier Notre-Dame de la Providence  
Tél : 03 20 71 71 09  
[www.ndpo.fr/ltf](http://www.ndpo.fr/ltf)

(Source : Onisep)

## LISTE 4

## Formations universitaires

### Licence

> Cuisine et gastronomie : Angers

### Licences professionnelles

> Art et techniques de l'hôtellerie de luxe : Lycée Paul-Augier  
> Création et reprise d'un restaurant : Angers

> Cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens : Angers

> Définition et gestion de systèmes alimentaires : Toulouse Jean-Jaurès  
> Développement durable des territoires par l'e-commerce et l'e-tourisme : Toulouse Jean-Jaurès

> Développement et recherche en art culinaire industrialisé : Rennes 1, AGROCAMPUS OUEST, campus de Rennes

> Direction des services d'hébergement en hôtellerie internationale : Cergy-Pontoise

> Encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe : Paris-Nanterre

> Gestion des établissements hôteliers : Paris 1  
> Gestion et reprise de PME-PMI en hôtellerie restauration : Savoie mont Blanc

> Gestionnaire et responsable technique des sites hôteliers : Angers  
> Hôtellerie et tourisme : management de la restauration collective et commerciale : Le Mans

> Hôtellerie restauration : Littoral, Toulouse Jean-Jaurès  
> Hôtellerie restauration internationale : Nantes

> Management de l'hébergement touristique : Corse Pascal-Paoli  
> Management de projet en restauration : Dijon IUT

> Management des activités hôtelières : Lorraine  
> Management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration : Evry

> Management des organisations hôtelières et touristiques : SEFI, Polynésie française  
> Management des tables de l'océan Indien : La Réunion

> Management des unités de restauration : Paris 13 IUT, Montpellier  
> Management des unités de restauration à thème : Tours IUT

> Management du tourisme et de l'hôtellerie internationale : Versailles  
> Management durable des unités de restauration : Toulon

> Management hôtellerie de plein air : Perpignan  
> Management international de l'hôtellerie : Paris-Est Marne-la-Vallée

> Management international de l'hôtellerie et de la restauration : Lyon 3

> Métiers de la gastronomie : Angers

> Métiers de la gestion et de la comptabilité : contrôle de gestion : GRETA Metehor Paris

> Métiers de l'événementiel en restauration : Angers

> Métiers des arts culinaires et des arts de la table : Cergy-Pontoise, ESAA

> Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration : Avignon, Grenoble Alpes, Rouen IUT, La Réunion

> Responsable de l'hôtellerie en milieu médicalisé : Limoges  
> Restauration collective et commerciale : Paris-Est Marne-la-Vallée

> Technicien animateur sécurité : Angers

## Masters

> Anglophone International Hospitality Management : Angers  
> Gestion des activités touristiques et hôtelières : Paris 1

> Hôtellerie : Meeting, Incentives, Conferencing, Exhibitions : Nice  
> Hôtellerie internationale : Nice

> Hôtellerie, restauration, événement, options organisation de l'hôtellerie : Angers

> Hôtellerie-restauration d'affaires à l'international : Nantes, Nantes  
> Management de centres de profit en activités d'hôtellerie-restauration et de loisirs : Lyon 3

> Management de l'entreprise hôtelière, options International Hospitality Revenue : Savoie mont Blanc

> Management des activités hôtelières et touristiques : La Rochelle  
> Management des services en hôtellerie internationale : Cergy-Pontoise

> Management en hôtellerie restauration : Toulouse Jean-Jaurès  
> Management et ingénierie de la restauration collective : Toulouse Jean-Jaurès

> Management hôtellerie tourisme : Montpellier  
> Management international des services d'accueil : Aix-Marseille

> Marketing et développement des services hôteliers : Lorraine  
> Sciences sociales appliquées à l'alimentation : Toulouse Jean-Jaurès

> Tourisme et hôtellerie internationale : Perpignan

## LISTE 5

## Écoles spécialisées

Ces établissements proposent des formations spécialisées, diplômantes ou certifiantes.

### 21140 Semur-en-Auxois

École hôtelière européenne Bernard Loiseau  
Section hôtelière du Lycée Anna Judic  
Tél : 03 80 89 70 00  
<http://lyc21-annajudic.ac-dijon.fr>

Public

> Bac pro cuisine et bac pro commercialisation et service en restauration en section européenne (allemand et anglais)

Durée : 3 ans dont 8 à 10 semaines de stage à l'étranger (Allemagne, Ecosse, Irlande et Chine)

Coût : gratuit

> BTS gestion de la PME appliqué à l'hôtellerie-restauration en section européenne

Durée : 2 ans dont 12 semaines de stage à l'étranger (Belgique, Espagne et Irlande)

Coût : gratuit

### 24420 Savignac-les-Églises

École supérieure internationale de Savignac

École supérieure des cadres et dirigeants de l'industrie hôtelière

Tél : 05 53 05 08 11

www.ecole-de-savignac.com

Consulaire

> Bachelor international management de l'hôtellerie restauration (titre certifié) options management de l'hôtellerie d'affaire et de luxe; management des hôtellerie de loisirs et de luxe; management de la restauration et de l'évènementiel, niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Admission directe en 2<sup>e</sup> année possible après bac + 1 et 2 ou 3 mois d'expérience dans le secteur.

Admission directe en 3<sup>e</sup> année possible avec un BTS hôtellerie-restauration.

Sur dossier, tests (dont test d'anglais, non éliminatoire) et entretien.

Durée : 1, 2 ou 3 an(s)

Coût : 6 900 € par an, 7 250 € pour le cursus en 1 an.

> MBA management de l'hôtellerie-restauration (titre certifié), niveau bac + 5

Admission : bac +3 hôtellerie-restauration

Sur dossier, entretien et tests.

Durée : 2 ans

Coût : 19 900 € pour les 2 ans

### 30900 Nîmes

Vatel Nîmes

International Business School Hotel & Tourism Management

Tél : 04 66 62 57 03

www.vatel.fr

Privé hors contrat

> Bachelor in International Hotel Management, niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur dossier et concours.

Durée : 3 ans

Coût : 8 280 € par an + 350 € de frais d'inscription

> MBA in International Hotel Management (titre certifié) spécialisation possible : Events Management, niveau bac + 5

Admission : bac + 3, connaissance du secteur requise, possibilité de suivre une mise à niveau.

Sur dossier et concours.

Année préparatoire possible pour les candidats ayant un niveau bac + 2.

Durée : 2 ans (3 ans avec l'année préparatoire)

Coût : - cursus principale : 9 000 € par an + 350 € de frais d'inscription - année préparatoire : 8 280 € + 350 € de frais d'inscription

### 31000 Toulouse

École professionnelle de tourisme et d'hôtellerie (EPTH)

Tél : 05 62 26 02 57

www.epth.fr

Privé

> Titre certifié assistant de direction en hôtellerie, niveau bac + 2

Admission : niveau bac ou expérience professionnelle de 3 ans minimum, maîtrise de l'anglais ou de l'espagnol.

Sur dossier, tests et entretien.

Durée : 10 mois

Coût : sur devis, variable selon le profil du candidat

### 31026 Toulouse Cedex 03

Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de l'Occitanie

Tél : 05 34 50 10 10

http://hotellerie-tourisme.mon-ent-occitanie.fr

www.clefsdor-france.org

Public

> Formation professionnelle d'assistante gouvernante générale d'hôtel

Admission : bac techno hôtellerie ou niveau selon le profil, bac général, BTS hôtellerie restauration. Avoir moins de 25 ans.

Recrutement national sur dossier et entretien.

Durée : 1 an (période de stage comprise)

Coût : gratuit

> Formation professionnelle de chef de rang

Admission : bac ou bac techno, bac pro ou fin de cycle du secondaire. Avoir entre 16 et 25 ans.

Recrutement national sur dossier et entretien.

Durée : 1 an (période de stage comprise)

Coût : gratuit

> Formation professionnelle établissement de conciergerie d'hôtel

Admission : bac techno ou bac pro dans les domaines de l'hôtellerie ou de la restauration, ou justifier au moins de 5 ans d'expérience en conciergerie d'hôtel.

Recrutement national sur dossier et entretien.

Durée : 1 an (période de stage comprise)

Coût : gratuit

### 33049 Bordeaux Cedex

Bordeaux école supérieure de la table (Best)

Campus du Lac

Tél : 05 24 07 78 16

http://best-gastronomie.com

http://formations.bordeaux.cci.fr

Consulaire

> Bachelor arts culinaires et entrepreneuriat (diplôme visé bac +3) option : cuisine; pâtisserie, niveau bac +3/+4

Admission : bac général ou bac techno.

Sur dossier et entretien.

Durée : 3 ans

Coût : - 1<sup>re</sup> année : 11 300 €

- 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année : 11 000 € par an

> Bachelor management hôtelier et de restaurant (diplôme visé bac +3), niveau bac +3/+4

Admission : bac général ou techno. Sur dossier, tests et entretien.

Durée : 3 ans

Coût : - 1<sup>re</sup> année : 11 800 €

- 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année : 11 500 € par an

### 33070 Bordeaux Cedex

Vatel Bordeaux

International Business School Hotel & Tourism Management

Tél : 05 56 01 01 75

www.vatel.fr

Privé hors contrat

> Bachelor in International Hotel Management, niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Admission directe possible en 3<sup>e</sup> année avec un bac + 2.

Sur dossier et concours.

Durée : 3 ans

Coût : 8 280 € par an + 350 € de frais d'inscription

> MBA in International Hotel Management (titre certifié) spécialisation possible : International Wine & Spirits Management, niveau bac + 5

Admission : à partir de bac + 3.

Sur dossier et concours.

Année préparatoire possible pour les candidats de niveau bac +2.

Durée : 2 ans (3 ans avec l'année préparatoire)

Coût : - cursus principale : 9 000 € par an + 350 € de frais d'inscription

- année préparatoire : 8 280 € + 350 € de frais d'inscription

### 44200 Nantes

Vatel Nantes

International Business School Hotel & Tourism Management

Tél : 02 28 49 20 62

www.vatel.fr

Privé hors contrat

> Bachelor in International Hotel Management, niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur dossier et concours.

Durée : 3 ans

Coût : 8 280 € par an + 350 € de frais d'inscription

### 44800 Saint-Herblain

Cap Vers

Formations tourisme hôtellerie

Tél : 02 40 89 95 10

www.capvers.fr

Privé hors contrat

> Licence ingénierie du tourisme parcours management de l'hôtellerie et de la restauration

Admission : bac.

Sur dossier, entretien et tests.

Durée : 1 an

Coût : 5 300 € + 600 € de frais d'inscription

### 49004 Angers Cedex 01

UFR Esthua tourisme et culture

Tél : 02 44 68 81 00

www.univ-angers.fr/esthua

Public

> Licence L3 tourisme, hôtellerie restauration et évènementiel option hébergement de plein air

Admission : bac + 2 tourisme, hôtellerie, économie, gestion, sciences sociales et humaines, candidats d'autres filières au cas par cas. Maîtrise de 2 langues étrangères dont l'anglais.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence L3 tourisme, hôtellerie restauration et évènementiel option restauration

Admission : bac + 2 motivé par les métiers de la restauration.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence L3 tourisme, hôtellerie, restauration et évènementiel option hôtellerie et hébergement touristique

Admission : bac + 2 motivé par les métiers de l'hôtellerie restauration.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence pro concepteur de prestations en oenotourisme et gastronomie

Admission : bac + 2 tourisme, économie, gestion, sciences sociales, viticulture, œnologie, commercialisation des vins, hôtellerie-restauration, bac + 2 d'un secteur au cas par cas.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence pro création et reprise d'un restaurant

Admission : bac + 2 tourisme, commerce, sciences humaines, LEA ou diététique.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence pro cultures culinaires et savoirs gastronomiques méditerranéens

Admission : bac + 2 restauration, tourisme, commerce, sciences humaines ou LEA.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence pro métiers de la gastronomie

Admission : bac + 2 restauration, commerce, sciences humaines ou LEA, diététique.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence pro métiers de l'évènementiel en restauration

Admission : bac + 2 restauration, tourisme, commerce, sciences humaines, LEA ou diététique.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

> Licence tourisme, hôtellerie restauration et évènementiel option cuisine et gastronomie

Admission : bac filière général, bac

techno STHR ou bac pro cuisine ou commercialisation et service en restauration.

Sur dossier et entretien.

Durée : 3 ans

> Master hôtellerie, de la restauration et de l'événement option organisation de l'hôtellerie

Admission : bac + 3.

Sur dossier et entretien.

Durée : 2 ans

> Master hôtellerie, de la restauration et de l'événement organisation de la restauration

Admission : bac + 3.

Sur dossier et entretien.

Durée : 2 ans

## 65000 Tarbes

Institut régional de tourisme et d'hôtellerie (IRTH)

Tél : 05 62 44 45 95

www.irth-tarbes.fr

Consulaire

> Titre certifié réceptionniste polyvalent en hôtellerie, niveau bac

Public : demandeur d'emploi, étudiant, salarié

Admission : bac ou équivalent et/ou expérience significative dans l'hôtellerie.

Sur tests (dont anglais) et entretien.

Durée : 7 mois

Coût : 3 100 €

## 69002 Lyon

Vatel Lyon

International Business School Hotel & Tourism Management

Tél : 04 78 38 42 93

www.vatel.fr

Privé hors contrat

> Bachelor in International Hotel Management, niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur dossier et concours.

Durée : 3 ans

Coût : 8 520 € par an + 350 € de frais d'inscription

> MBA in International Hotel Management (titre certifié) spécialisation possible : Revenue Manager, niveau bac + 5

Admission : bac + 3, connaissance du secteur requise, possibilité de suivre une mise à niveau.

Sur dossier et concours.

Année préparatoire possible pour les candidats de niveau bac

+2.

Durée : 2 ans (3 ans avec l'année préparatoire)

Coût : - cursus principale : 9 000 € par an + 350 € de frais d'inscription

- année préparatoire : 8 520 € + 350 € de frais d'inscription

## 69130 Écully

Institut Paul Bocuse

École de management hôtellerie restauration & arts culinaires

Tél : 04 72 18 02 20

www.institutpaulbocuse.com

Privé

> Bachelor management de la restauration (diplôme visé), niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur tests et entretien.

Durée : 4 ans

Coût : 14 575 € par an + 1 700 € de frais d'inscription

> Bachelor management international de l'hôtellerie (diplôme visé), niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur tests et entretien.

Durée : 4 ans

Coût : 14 575 € par an + 1 700 € de frais d'inscription

> Bachelor management international des arts culinaires (diplôme visé), niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur tests et entretien.

Bac + 2.

Su dossier, tests et entretien.

Durée : 3 ans, possibilité d'une 4<sup>e</sup> année de spécialisation

Coût : 15 167 € par an + 1 700 € de frais d'inscription

> Titre certifié directeur général à l'international : hôtellerie restauration, niveau bac + 5

Admission : bac + 4 ou selon conditions bac + 3 hôtellerie restauration.

Sur dossier, tests et entretien.

Durée : 16 mois

Coût : 27 000 €

> Titre certifié expert en concept de restauration, niveau bac + 5

Admission : bac + 3 en hôtellerie restauration ou bac + 3 avec expérience significative dans le secteur.

Sur dossier, tests et entretien

Durée : 18 mois

Coût : 23 600 € + 3 400 € de frais d'inscription

## 75005 Paris

Institut de recherches et d'études supérieures du tourisme (Irest)

Tél : 01 53 55 27 06

www.pantheonsorbonne.fr/ufrirest

Public

> Master M1, M2 gestion des activités touristiques et hôtelières  
Admission : L3 d'économie, de gestion ou de sciences économiques ou diplôme de grandes école de commerce.

Durée : 2 ans

Coût : frais universitaires

## 75006 Paris

Ferrandi Paris

Tél : 01 49 54 28 00

www.ferrandi-paris.fr

Consulaire

> Bachelor arts culinaires et entrepreneuriat (diplôme visé bac +3) option : cuisine ; pâtisserie, niveau bac +3/+4

Admission : bac général ou techno.

Sur dossier, tests et entretien.

Durée : 3 ans

Coût : - 1<sup>re</sup> année : 11 800 €

- 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année : 11 500 € par an

> Bachelor management hôtelier et restauration (diplôme visé bac + 3), niveau bac +3/+4

Admission : bac général ou techno.

Sur dossier, tests et entretien.

Durée : 3 ans

Coût : - 1<sup>re</sup> année : 11 800 €

- 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année : 11 500 € par an

> CAP cuisine

Cursus s'adressant uniquement aux titulaires d'un bac.

Admission : bac.

Sur dossier et entretien.

Durée : 1 an

Coût : non communiqué

## 75009 Paris

Centre de management hôtelier (CMH)

Tél : 01 45 26 59 28

http://cmh-academy.com

Privé

> Titre certifié directeur d'établissement de luxe dans le secteur de l'hôtellerie, niveau bac + 5

Admission : bac général ou technologique, sur dossier, tests (dont anglais) et entretien.

Admission en 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> ou 5<sup>e</sup> année : bac + 2 à bac + 4, sous conditions.

Durée : 5 ans (contrat de professionnalisation possible à partir de la 3<sup>e</sup> année)

Coût : - 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> années : 8 500 € par an

- 3<sup>e</sup> année : 9 000 € ou gratuit si alternance

- 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> années : 9 000 € par an ou gratuit si alternance

> Titre certifié directeur d'établissement de luxe dans le secteur de l'hôtellerie, niveau bac + 5

Admission : bac ES, S, L, STMG ou bac techno hôtellerie-restauration, bon niveau d'anglais requis (60 % des cours en anglais dès la 1<sup>re</sup> année).

Admission directe en 2<sup>e</sup> année avec une 1<sup>re</sup> année supérieure langues, gestion ou sciences éco validée.

Admission directe en 3<sup>e</sup> année avec un BTS Muc, NRC, hôtellerie-restauration option A, assistant manager, commerce international, communication ou DUT Technico-commercial, GEA ou bac + 2 dans des filières équivalentes.

Admission directe en 4<sup>e</sup> année avec un bac + 3/4 ou école de commerce.

Admission directe en 5<sup>e</sup> année avec un bac +4/5 ou école de commerce.

Sur dossier, tests et entretien.

Durée : 5 ans

Coût : 1<sup>re</sup>, 2<sup>e</sup> année : 8 500 €

3<sup>e</sup> année : 8 000 €

4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> année : 8 500 €

Cursus MBA en 1 an : 12 000 €

## 75013 Paris

Académie internationale de management en hôtellerie et tourisme (AIM)

Tél : 01 45 75 65 75

www.aim.fr

Privé

> Directeur-trice d'établissement de luxe dans l'hôtellerie, niveau bac + 5

Admission : BTS hôtellerie restauration ou bac + 3 toutes filières et bonne compréhension de l'anglais (cours dispensés en anglais).

Sur tests d'anglais et entretien.

Durée : 2 ans (1 an pour les titulaires

du titre de manager de l'AIM)

Coût : 8 500 € par an

> Manager en hôtellerie internationale, niveau bac +3/+4

Admission : bac ou équivalent et bonne compréhension de l'anglais (cours dispensés en anglais).

Sur tests d'anglais et entretien.

Durée : 3 ans

Coût : 7 800 € par an

## 75015 Paris

Cordon bleu

Tél : 01 85 65 15 00

www.cordonbleu.edu

Privé

> Bachelor management des arts culinaires

Admission : bac ou équivalent, avoir 18 ans et un bon niveau d'anglais (cours en anglais)

Sur dossier.

Durée : 3 ans

Coût : 1<sup>re</sup> année : 12 500 €

2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année : 12 000 € par an

> Bachelor management hôtelier international

Admission : bac ou équivalent, avoir 18 ans et un bon niveau d'anglais (cours en anglais)

Sur dossier.

Durée : 3 ans

Coût : 1<sup>re</sup> année : 12 500 €

2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année : 12 000 € par an

> Grand diplôme de cuisine

Admission : bac ou équivalent.

Sur dossier.

Durée : 9 mois

Coût : 47 400 €

## 75017 Paris

Vatel Paris

International Business School Hotel & Tourism Management

Tél : 01 42 26 20 27

www.vatel.fr

Privé hors contrat

> Bachelor in International Management, niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur dossier et concours.

Durée : 3 ans

Coût : 11 160 € par an

> MBA in International Management (titre certifié) spécialisation possible : management du luxe, niveau bac + 5

Admission : bac + 3 avec une connaissance du secteur, possibilité de suivre une mise à niveau.

Sur dossier et concours.

Année préparatoire possible pour les candidats de niveau bac +2.

Durée : 2 ans (3 ans avec l'année préparatoire)

Coût : - cursus principale : 11 160 € par an + 350 € de frais d'inscription

- année préparatoire : 11 160 € + 350 € de frais d'inscription

## 75020 Paris

Institut de conciergerie internationale (ICI)

Association Ferdinand Gillet

Tél : 01 47 04 01 96

www.institut-conciergerie.com

Privé hors contrat

> Bachelor 2 professionnalisation en hôtellerie-restauration de luxe option réception et loge, niveau bac + 2  
Admission : bac.

Admission directe en 2<sup>e</sup> année avec un bac STHR.

Sur dossier, entretien et tests.

Durée : 2 ans

Coût : 1<sup>re</sup> année : 5 300 € + 500 € de frais d'inscription

2<sup>e</sup> année : 5 900 € + 600 € de frais d'inscription

> Bachelor in Luxury Hotel Management (titre certifié) spécialisation : conciergerie grand hôtel international ; conciergerie privé ou d'entreprise ; majordome butler, niveau bac +3/+4

Admission : bac + 2 minimum ou expérience professionnelle cohérente, bon niveau d'anglais.

Sur tests et entretien.

Durée : 6 mois de théorie et 6 mois de stage (placement par l'institut)

Coût : 8 300 € + 800 de frais d'inscription

#### 92190 Meudon

École Ducasse Paris Campus

Tél : 01 34 34 19 10

<http://ducasse-education.com>

Privé hors contrat

> Bachelor des arts culinaires

Admission : bac général, techno ou équivalent.

Sur dossier et tests.

Durée : 3 ans

Coût : - 1<sup>re</sup> année : 12 000 € + 1 000 de frais d'inscription + 1 200 € de matériel

- 2<sup>e</sup> année : 11 800 € + 900 € de matériel

- 3<sup>e</sup> année : 11 800 € + 600 € de matériel

#### 92044 Paris La Défense

École Conte

Tél : 01 43 07 04 13

[www.ecole-conte.com](http://www.ecole-conte.com)

Privé hors contrat

> Titre certifié manager d'unité opérationnelle parcours luxe et mode ou gastronomie et œnologie, niveau bac + 5

Admission : bac + 3.

Sur : CV, dossier créatif et entretien (parcours luxe) ; CV, lettres de motivation et de recommandation, test de langue (parcours gastronomie).

Durée : 2 ans

Coût : non communiqué. Parcours luxe et mode possible en alternance.

#### 95021 Cergy-Pontoise Cedex

Institut de management hôtelier international (Imhi Essec Business School)

Tél : 01 34 43 30 00

[www.essec.fr](http://www.essec.fr)

Association

> Titre certifié de manager en hôtellerie internationale, niveau bac + 5  
Admission : bac + 3 toutes filières, BTS hôtelier ou bachelor's degree et justifier de 1 an d'expérience

professionnelle.

Sur dossier, entretien, tests (GMAT) et test de langue. (TOEIC, TOEFL, ENTS).

Durée : 2 ans (6 mois de stage inclus)

Coût : 16 500 € par an

#### 97460 Saint-Paul

Vatel Saint-Paul

Tél : 02 62 01 02 37

[www.vatel.fr](http://www.vatel.fr)

Privé hors contrat

> Bachelor in International Hotel Management, niveau bac +3/+4

Admission : bac.

Sur dossier et concours.

Durée : 3 ans

Coût : 6 500 € par an + 350 € de frais d'inscription

### ■ LISTE 6

## Pizzaïolo et crêpier

**Ces établissements préparent à des titres reconnus de crêpier et de pizzaïolo. Il existe également des CQP. Pour connaître les établissements qui y préparent, consultez le site [www.fafih.com/certification](http://www.fafih.com/certification).**

### Crêpier

22103 Dinan

CFA de la Chambre de métiers et de

l'artisanat des Côtes d'Armor

Tél : 02 96 76 27 37

[cfa-cotesdarmor.fr](http://cfa-cotesdarmor.fr)

> CTM crêpier, niveau CAP

Niveau 3<sup>e</sup> ou 1<sup>re</sup> année de CAP, accès directe en 2<sup>e</sup> année avec un CAP cuisine ou restaurant.

Durée : 2 ans

Coût : gratuit (apprentissage)

#### 35000 Rennes

Réseau des Greta de Bretagne

<http://greta-bretagne.ac-rennes.fr>

> Titre certifié crêpier, niveau CAP

Expérience professionnelle en restauration, niveau 3<sup>e</sup> recommandé.

Sur dossier.

Durée : 6 mois

Coût : non communiqué

### Pizzaïolo

#### 06320 Cap d'Ail

École française de pizzaïolo

Tél : 04 93 78 02 02

[www.ecolefrancaisedepizzaïolo.com](http://www.ecolefrancaisedepizzaïolo.com)

> Titre certifié pizzaïolo, niveau CAP

Pas de prérequis, avoir au moins 16 ans.

Durée : 1 mois

Coût : 2 912 €

#### 69700 Montagny

École française de pizzaïolo

Tél : 04 93 78 02 02

[www.ecolefrancaisedepizzaïolo.com](http://www.ecolefrancaisedepizzaïolo.com)

> Titre certifié pizzaïolo, niveau CAP

Pas de prérequis, avoir au moins 16 ans.

Durée : 1 mois

Coût : 2 912 €

#### 75017 Paris

École française de pizzaïolo

Tél : 04 93 78 02 02

[www.ecolefrancaisedepizzaïolo.com](http://www.ecolefrancaisedepizzaïolo.com)

> Titre certifié pizzaïolo, niveau CAP

Pas de prérequis, avoir au moins 16 ans.

Durée : 1 mois

Coût : 2 912 €

### ■ LISTE 7

## Écoles d'entreprise

#### 49124 Saint-Barthélemy-d'Anjou

Edibouch

Centre de formation du groupe La

Boucherie

Tél : 02 41 96 99 60

<http://recrutement.la-boucherie.fr/content/formations>

Privé

> CQP assistant d'exploitation

Public : demandeur d'emploi de plus de 26 ans, jeune

attirés par la restauration, la gestion et le management ou professionnels

titulaires d'un CAP ou équivalent avec au moins 3 années d'expérience

de serveur ou à un poste supérieur.

Durée : 1 an dont 11 semaines de formation théorique

> CQP grilladin

Public : demandeur d'emploi de plus de 26 ans, jeune

Admission : pas de prérequis.

Durée : 6 mois dont 4 semaines de formation théorique

#### 92130 Issy-les-Moulineaux

Cfa des chefs

Tél : -

[www.cfadeschefs.com](http://www.cfadeschefs.com)

Privé sous contrat

> CAP cuisine

Admission : niveau 3<sup>e</sup>.

bac ou CAP pour le cursus en 1 an.

Sur tests en ligne et entretien.

Candidature en ligne sur [www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-](http://www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-des-chefs/je-candidate/)

[des-chefs/je-candidate/](http://www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-des-chefs/je-candidate/)

Durée : 1 ou 2 ans

> Titre professionnel cuisinier, niveau CAP

Admission : niveau 3<sup>e</sup>.

Sur tests en ligne et entretien.

Candidature en ligne sur [www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-](http://www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-des-chefs/je-candidate/)

[des-chefs/je-candidate/](http://www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-des-chefs/je-candidate/)

Durée : 1 an

### ■ LISTE 8

## Écoles de production

**Ces écoles de production forment des jeunes de 15 à 18 ans dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.**

#### 21250 Chamblanc

École de production L'atelier d'Anne-Marie

Tél : 03 80 20 38 90

Privé

> CAP production et services en hôtel-café-restaurant

Formation : initiale

#### 38261 La Côte-Saint-André

École de production Jean-Marie

Vianney

Tél : 04 74 20 22 30

[www.fondation-auteuil.org](http://www.fondation-auteuil.org)

Privé hors contrat

> CAP cuisine

Formation : initiale

> CAP production et services en hôtel-café-restaurant

Formation : initiale

#### 49000 Angers

École de production Agapè 49

Tél : 02 41 43 71 77

[www.agapeanjou.com](http://www.agapeanjou.com)

Privé hors contrat

> CAP cuisine

Formation : initiale

#### 76140 Le Petit-Quevilly

École de Production de Rouen Le

petit plat

Tél : 02 35 07 93 11

<http://ecoprod.educationetformation.fr>

Privé hors contrat

> CAP production et services en

hôtel-café-restaurant

Formation : initiale

### ■ LISTE 9

## Enseignement à distance

**Centre national d'enseignement à distance (Cned)**

86360 Chasseneuil-du-Poitou Cedex

Tél : 05 49 49 94 94

[www.cned.fr](http://www.cned.fr)

Public

> CAP cuisine

> Licence L3 sciences de gestion parcours management, hôtellerie-tourisme

> Mise à niveau BTS management hôtellerie-restauration

# Actuel Ile-de-France

## ■ LISTE 1 (IDF)

### CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

À la rentrée 2020, ce CAP remplace le CAP agent polyvalent de restauration.

En formation initiale, ce CAP est préparé uniquement dans ces établissements publics.

LP : lycée professionnel  
SEP : section d'enseignement professionnel  
EREA : établissement régional d'enseignement adapté

#### Public

##### 75018 Paris

LP Edmond Rostand  
Tél : 01 53 35 81 81

##### 77000 Vaux-le-Pénil

SEP du lycée Simone Signoret  
Tél : 01 60 68 24 64

##### 77100 Meaux

LP Pierre de Coubertin  
Tél : 01 64 34 57 27

##### 77140 Nemours

SEP du lycée Etienne Bezout  
Tél : 01 64 45 50 30

##### 77215 Avon

Lycée Uruguay France  
Tél : 01 60 74 50 60

##### 77220 Tournan-en-Brie

SEP du lycée polyvalent Clément Ader  
Tél : 01 64 07 20 18

##### 77481 Provins

SEP du lycée polyvalent les Pannevelles  
Tél : 01 60 58 55 80

##### 78132 Les Mureaux

Lycée Jacques Vaucanson  
Tél : 01 30 99 94 10

##### 78192 Trappes

LP Louis Blériot  
Tél : 01 30 51 88 18

##### 91230 Montgeron

EREA Jean Isoard  
Tél : 01 69 52 99 99

##### 91240 Saint-Michel-sur-Orge

Lycée Léonard de Vinci  
Tél : 01 69 25 08 55

##### 91979 Les Ulis

Lycée l'Essouriau  
Tél : 01 64 86 82 82

##### 92290 Châtenay-Malabry

Lycée polyvalent Jean Jaurès  
Tél : 01 40 83 40 00

##### 92600 Asnières-sur-Seine

EREA Martin Luther King  
Tél : 01 47 91 74 80

##### 92700 Colombes

Lycée polyvalent Anatole France  
Tél : 01 47 84 10 34

##### 93000 Bobigny

SEP du lycée André Sabatier  
Tél : 01 41 64 00 70

##### 93110 Rosny-sous-Bois

LP Jean Moulin  
Tél : 01 48 94 56 39

##### 94200 Ivry-sur-Seine

SEP du lycée Fernand Léger  
Tél : 01 46 70 12 60

##### 94250 Gentilly

LP Val de Bièvre  
Tél : 01 49 86 99 29

##### 94507 Champigny-sur-Marne

SEP du lycée polyvalent Marx Dormoy  
Tél : 01 45 16 69 00

##### 95100 Argenteuil

Lycée Fernand et Nadia Léger  
Tél : 01 39 98 43 43

##### 95260 Beaumont-sur-Oise

EREA Françoise Dolto  
Tél : 01 39 37 42 60

(Source : Onisep)

## ■ LISTE 2 (IDF)

### CAP cuisine

Ces établissements publics et privés préparent au CAP cuisine en formation initiale.

LP : lycée professionnel  
SEP : section d'enseignement professionnel  
EREA : établissement régional d'enseignement adapté

#### Public

##### 75014 Paris

SEP du lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00

##### 75015 Paris

EREA Alexandre Dumas  
Tél : 01 45 31 18 11

##### 75018 Paris

LP hôtelier Belliard  
Tél : 01 40 25 93 93

##### 77176 Savigny-le-Temple

LP Antonin Carême  
Tél : 01 64 41 92 93

##### 77315 Noisiel

SEP du lycée Gérard de Nerval  
Tél : 01 60 37 53 00

##### 77440 Congis-sur-Thérouanne

SEP du lycée du Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56

##### 78042 Guyancourt

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00

##### 78513 Rambouillet

Lycée Louis Bascan  
Tél : 01 34 83 64 00

##### 78711 Mantes-la-Ville

Lycée polyvalent Camille Claudel  
Tél : 01 34 97 92 10

##### 91450 Étioilles

LP Château des Coudraies  
Tél : 01 69 89 21 21

##### 92110 Clichy

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00

##### 92160 Antony

LP Théodore Monod  
Tél : 01 46 11 46 71

##### 92210 Saint-Cloud

Lycée Alberto Santos Dumont  
Tél : 01 41 12 02 50

##### 92360 Meudon

LP Les Côtes de Villebon  
Tél : 01 46 01 55 00

##### 93440 Dugny

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

##### 94130 Nogent-sur-Marne

EREA - LEA François Cavanna  
Tél : 01 48 73 41 21

##### 94250 Gentilly

LP Val de Bièvre  
Tél : 01 49 86 99 29

##### 94370 Sucy-en-Brie

SEP du lycée polyvalent Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

##### 95112 Sannois

Lycée d'enseignement adapté La Tour du Mail  
Tél : 01 39 80 01 54

##### 95610 Éragny

Lycée Auguste Escoffier  
Tél : 01 34 02 40 80

Liste 1 CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	p. 24
Liste 2 CAP cuisine	p. 24
Liste 3 CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	p. 25
Liste 4 Mention complémentaire	p. 25
Liste 5 Bac pro cuisine	p. 26
Liste 6 Bac pro commercialisation et services en restauration	p. 26
Liste 7 Bac STHR	p. 26
Liste 8 Formations en alternance	p. 27
Liste 9 Formation continue	p. 32
Liste 10 Conseil régional	p. 33

**Consulaire****77006 Paris**

Ferrandi Paris, l'école française de gastronomie et de management hôtelier  
Tél : 01 49 54 28 00

**Privé sous contrat****77680 Roissy-en-Brie**

LP privé laïque Les Sinoplies  
Tél : 01 64 40 93 89

**94320 Thiais**

LP Poullart des Places  
Tél : 01 58 42 75 92 ; 06 74 46 73 46

(Source : Onisep)

**■ LISTE 3 (IDF)****CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant**

**Ces établissements publics et privés préparent au CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant en formation initiale.**

LP : lycée professionnel  
SEP : section d'enseignement professionnel  
EREA : établissement régional d'enseignement adapté

**Public****75014 Paris**

SEP du lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00

**75015 Paris**

EREA Alexandre Dumas  
Tél : 01 45 31 18 11

**75018 Paris**

LP hôtelier Belliard  
Tél : 01 40 25 93 93

**77176 Savigny-le-Temple**

LP Antonin Carême  
Tél : 01 64 41 92 93

**77260 Chamigny**

EREA Léopold Bellan  
Tél : 01 60 24 41 60

**77315 Noisiel**

SEP du lycée Gérard de Nerval  
Tél : 01 60 37 53 00

**77440 Congis-sur-Thérrouanne**

SEP du lycée du Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56

**77700 Serris**

Lycée polyvalent de Serris Emilie du Châtelet  
Tél : 01 64 63 06 36

**78042 Guyancourt**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00

**78513 Rambouillet**

Lycée Louis Bascan  
Tél : 01 34 83 64 00

**78711 Mantes-la-Ville**

Lycée polyvalent Camille Claudel  
Tél : 01 34 97 92 10

**91450 Étiolles**

LP Château des Coudraies  
Tél : 01 69 89 21 21

**92110 Clichy**

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00

**92160 Antony**

LP Théodore Monod  
Tél : 01 46 11 46 71

**92210 Saint-Cloud**

Lycée Alberto Santos Dumont  
Tél : 01 41 12 02 50

**92360 Meudon**

LP Les Côtes de Villebon  
Tél : 01 46 01 55 00

**93440 Dugny**

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

**94130 Nogent-sur-Marne**

EREA - LEA François Cavanna  
Tél : 01 48 73 41 21

**94250 Gentilly**

LP Val de Bièvre  
Tél : 01 49 86 99 29

**94370 Sucy-en-Brie**

SEP du lycée polyvalent Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

**95112 Sannois**

Lycée d'enseignement adapté La Tour du Mail  
Tél : 01 39 80 01 54

**95610 Éragny**

Lycée Auguste Escoffier  
Tél : 01 34 02 40 80

**Privé sous contrat****94320 Thiais**

LP Poullart des Places  
Tél : 01 58 42 75 92 ; 06 74 46 73 46

(Source : Onisep)

**■ LISTE 4 (IDF)****Mention complémentaire**

**Ces établissements publics et privés préparent aux mentions complémentaires spécialisés en hôtellerie-restauration en formation initiale. Pour les formations en alternance, consultez la liste Formations en alternance.**

LP : lycée professionnel  
SEP : section d'enseignement professionnel

**MC art de la cuisine allégée**

Cette MC se prépare en un an après un CAP ou un BEP.

**Public****75018 Paris**

Lycée professionnel hôtelier Belliard  
Tél : 01 40 25 93 93

**MC accueil-réception**

**Cette mention complémentaire est accessible en formation initiale dans ces établissements après un bac pro ou techno.**

**Public****75014 Paris**

SEP du lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00  
www.lyceeguillaumetirel.fr

**75017 Paris**

SEP du lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01  
www.lyceejeandrouant.fr

**92400 Courbevoie**

LP Paul Painlevé  
Tél : 01 46 91 96 80  
www.lyc-painleve-courbevoie.ac-versailles.fr

**MC cuisinier en desserts de restaurant**

**Cette mention complémentaire se prépare en un an après un CAP ou un BEP.**

**Public****75017 Paris**

SEP du lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01

**77176 Savigny-le-Temple**

LP Antonin Carême  
Tél : 01 64 41 92 93

**78042 Guyancourt**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00

**93440 Dugny**

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

**94370 Sucy-en-Brie**

SEP du lycée polyvalent Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

**Privé sous contrat****75007 Paris**

Section d'enseignement professionnel du lycée privé Albert de Mun  
Tél : 01 43 06 33 09

**MC employé barman**

Cette mention complémentaire se prépare en un an après un CAP ou un BEP.

**Public****75018 Paris**

LP hôtelier  
Tél : 01 40 25 93 93

**78042 Guyancourt**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00

**92210 Saint-Cloud**

Lycée Alberto Santos Dumont  
Tél : 01 41 12 02 50

**93440 Dugny**

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

**94370 Sucy-en-Brie**

SEP du lycée polyvalent Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

**95610 Éragny**

Lycée Auguste Escoffier  
Tél : 01 34 02 40 80

**MC employé traiteur**

Cette mention complémentaire se prépare en un an après un CAP ou un BEP.

**Public****75017 Paris**

SEP du lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01

**93440 Dugny**

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

**94370 Sucy-en-Brie**

SEP du lycée polyvalent Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

## 95610 Éragny

Lycée Auguste Escoffier  
Tél : 01 34 02 40 80

### MC sommellerie

Cette mention complémentaire se prépare en un an après un CAP ou un BEP.

#### Public

### 91450 Étioilles

LP Château des Coudraies  
Tél : 01 69 89 21 21

### 94370 Sucy-en-Brie

SEP du lycée polyvalent parc Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

#### Privé sous contrat

### 75007 Paris

SEP du lycée privé Albert de Mun  
Tél : 01 43 06 33 09

### MC organisateur de réceptions

Cette mention complémentaire se prépare en un an après un bac pro ou un bac techno.

#### Public

### 92582 Clichy

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00  
[www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr](http://www.lyc-auffray-clichy.ac-versailles.fr)

### 93440 Dugny

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90  
<http://lycee-francois-rabelais-dugny.fr>

(Source : Onisep)

#### ■ LISTE 5 (IDF)

## Bac pro cuisine

**Ces établissements préparent au bac pro cuisine en formation initiale.**

LP : lycée professionnel  
SEP : section d'enseignement professionnel

#### Public

### 75014 Paris

SEP du lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00

### 75017 Paris

SEP du lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01

## 75018 Paris

LP hôtelier Belliard  
Tél : 01 40 25 93 93

### 77176 Savigny-le-Temple

LP Antonin Carême  
Tél : 01 64 41 92 93

### 77440 Congis-sur-Thérouanne

SEP du lycée du Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56

### 77700 Serris

Lycée polyvalent de Serris Emilie du Châtelet  
Tél : 01 64 63 06 36

### 78042 Guyancourt

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00

### 78513 Rambouillet

Lycée Louis Bascan  
Tél : 01 34 83 64 00

### 78711 Mantes-la-Ville

Lycée polyvalent Camille Claudel  
Tél : 01 34 97 92 10

### 91450 Étioilles

LP Château des Coudraies  
Tél : 01 69 89 21 21

### 92110 Clichy

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00

### 92160 Antony

LP Théodore Monod  
Tél : 01 46 11 46 71

### 92210 Saint-Cloud

Lycée Alberto Santos Dumont  
Tél : 01 41 12 02 50

### 92360 Meudon

LP Les Côtes de Villebon  
Tél : 01 46 01 55 00

### 93440 Dugny

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

### 94250 Gentilly

LP Val de Bièvre  
Tél : 01 49 86 99 29

### 94370 Sucy-en-Brie

SEP du lycée polyvalent Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

### 95610 Éragny

Lycée Auguste Escoffier  
Tél : 01 34 02 40 80

#### Privé sous contrat

### 75007 Paris

SEP du lycée privé Albert de Mun  
Tél : 01 43 06 33 09

### 75016 Paris

LP privé Sainte-Thérèse Apprentis d'Auteuil  
Tél : 01 44 14 73 04

## 77100 Meaux

LP Jean Rose - secteur hôtellerie restauration  
Tél : 01 64 36 35 11

### 91800 Brunoy

Lycée polyvalent Saint-Pierre  
Tél : 01 60 47 99 99

(Source : Onisep)

#### ■ LISTE 6 (IDF)

## Bac pro commercialisation et services en restauration

**Ces établissements préparent au bac pro commercialisation et services en restauration en formation initiale.**

LP : lycée professionnel  
SEP : section d'enseignement professionnel

#### Public

### 75014 Paris

SEP du lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00

### 75017 Paris

SEP du lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01

### 75018 Paris

LP hôtelier Belliard  
Tél : 01 40 25 93 93

### 77176 Savigny-le-Temple

LP Antonin Carême  
Tél : 01 64 41 92 93

### 77440 Congis-sur-Thérouanne

SEP du lycée du Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56

### 77700 Serris

Lycée polyvalent de Serris Emilie du Châtelet  
Tél : 01 64 63 06 36

### 78042 Guyancourt

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00

### 78513 Rambouillet

Lycée Louis Bascan  
Tél : 01 34 83 64 00

### 78711 Mantes-la-Ville

Lycée polyvalent Camille Claudel  
Tél : 01 34 97 92 10

### 91450 Étioilles

LP Château des Coudraies  
Tél : 01 69 89 21 21

## 92110 Clichy

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00

### 92160 Antony

LP Théodore Monod  
Tél : 01 46 11 46 71

### 92210 Saint-Cloud

Lycée Alberto Santos Dumont  
Tél : 01 41 12 02 50

### 92360 Meudon

LP Les Côtes de Villebon  
Tél : 01 46 01 55 00

### 93440 Dugny

SEP du lycée polyvalent François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

### 94250 Gentilly

LP Val de Bièvre  
Tél : 01 49 86 99 29

### 94370 Sucy-en-Brie

SEP du lycée polyvalent Montaleau  
Tél : 01 45 90 25 13

### 95610 Éragny

Lycée Auguste Escoffier  
Tél : 01 34 02 40 80

#### Privé sous contrat

### 75007 Paris

SEP du lycée privé Albert de Mun  
Tél : 01 43 06 33 09

### 75016 Paris

LP privé Sainte-Thérèse Apprentis d'Auteuil  
Tél : 01 44 14 73 04

### 77100 Meaux

LP Jean Rose - secteur hôtellerie restauration  
Tél : 01 64 36 35 11

### 91800 Brunoy

Lycée polyvalent Saint-Pierre  
Tél : 01 60 47 99 99

(Source : Onisep)

#### ■ LISTE 7 (IDF)

## Bac STHR

**Le bac STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) est préparé en formation initiale dans ces établissements.**

#### Public

### 75014 Paris

Lycée hôtelier Guillaume Tirel  
Tél : 01 44 84 19 00

**75017 Paris**

Lycée Jean Drouant  
Tél : 01 56 21 01 01

**77176 Savigny-le-Temple**

Section générale et technologique du  
LP Antonin Carême  
Tél : 01 64 41 92 93

**77440 Congis-sur-Thérouanne**

Lycée du Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56

**77700 Serris**

Lycée polyvalent de Serris Emilie du  
Châtelet  
Tél : 01 64 63 06 36

**78042 Guyancourt**

Lycée d'hôtellerie et de tourisme  
Tél : 01 30 96 12 00

**92110 Clichy**

Lycée René Auffray  
Tél : 01 49 68 90 00

**93440 Dugny**

Lycée François Rabelais  
Tél : 01 49 92 90 90

**94370 Sucy-en-Brie**

Lycée polyvalent Montaleu  
Tél : 01 45 90 25 13

**Privé sous contrat****75007 Paris**

Lycée privé Albert de Mun  
Tél : 01 43 06 33 09

**77100 Meaux**

Lycée technologique Jean Rose -  
secteur hôtellerie restauration  
Tél : 01 64 36 35 11

**91800 Brunoy**

Lycée polyvalent Saint-Pierre  
Tél : 01 60 47 99 99

(Source : Onisep)

**■ LISTE 8 (IDF)****Formations  
en alternance**

**Ces établissements proposent  
des formations en contrat  
d'apprentissage (A) ou en  
contrat de professionnalisation (CP).**

CQP : certificat de qualification  
professionnelle  
MC : mention complémentaire

**75005 Paris**

Institut de recherches et d'études  
supérieures du tourisme (Irest)  
Université Panthéon-Sorbonne  
Tél : 01 53 55 27 06  
www.pantheonsorbonne.fr/ufr/irest

Public

> Licence pro E-tourisme : A  
Admission : bac + 2.

Durée : 1 an

> Master M1, M2 gestion des activités  
touristiques et hôtelières : A  
Admission : L3 d'économie, de  
gestion ou de sciences économiques  
ou diplôme de grandes écoles de  
commerce.

Durée : 2 ans

**75231 Paris Cedex 5**

Université Panthéon-Sorbonne  
Université Paris 1  
Tél : 01 44 07 80 00  
www.pantheonsorbonne.fr  
Public

> Licence pro hôtellerie tourisme  
spécialité hôtellerie internationale et  
hébergement touristique : A

> Master pro M2 gestion des activités  
touristiques et hôtelières : A

**75006 Paris**

Ferrandi Paris  
CCI Paris Ile-de-France  
Tél : 01 49 54 28 00  
www.ferrandi-paris.fr  
Consulaire

> Bac pro commercialisation et  
services en restauration : A  
Durée : 3 ans

> Bac pro cuisine : A

Durée : 3 ans

> BTS management en hôtellerie-  
restauration option management d'unité  
de production culinaire : A

Durée : 2 ans

> CAP commercialisation et services  
en hôtel-café-restaurant : A

> CAP cuisine : A

Durée : 2 ans

> MC employé barman, niveau  
CAP : A

Durée : 1 an

> MC employé traiteur, niveau  
CAP : A

Durée : 1 an

**75006 Paris**

Lycée Carcado Saisseval  
Tél : 01 45 48 43 46  
www.carcado-saisseval.com  
Privé sous contrat

> CAP production et services en  
hôtel-café-restaurant : A

**75270 Paris Cedex 06**

Université Paris Descartes  
Université Paris 5  
Tél : 01 76 53 16 50  
www.parisdescartes.fr  
Public

> Licence pro hôtellerie et tourisme :  
A, CP

**75008 Paris**

École hôtelière Elysée  
Tél : 01 53 63 01 78  
www.fac-hotel.fr  
Privé

> CQP agent de restauration : CP

Durée : environ 12 mois

> CQP employé d'étage : CP

Durée : environ 12 mois

> CQP gouvernant d'hôtel spécialisa-  
tion butler majordome possible (avec  
attestation de formation) : CP

Admission : 18 ans minimum (et  
sans limite d'âge), niveau Terminale  
et maîtrise de l'anglais scolaire.  
Sur tests et entretien.

Durée : 1 an

> CQP recape (reconnaissance  
d'aptitude à l'emploi dans l'industrie  
hôtelière) : CP

Durée : environ 12 mois

> CQP réceptionniste : CP

Durée : environ 12 mois

**75008 Paris**

École internationale Tunon  
Tél : 01 43 59 80 00  
www.ecole-tunon.com  
Privé hors contrat

> MBA Manager Hospitality & Travel,  
niveau bac + 5 : A, CP

Admission : bac + 3, bac + 4 pour  
une admission parallèle en 2<sup>e</sup> année.

Durée : 2 ans

> Titre certifié attaché de direction  
hôtelière, niveau bac + 2 : A, CP

Admission : bac.

Durée : 2 ans

**75009 Paris**

Centre de management hôtelier  
(CMH)  
Institut européen du tourisme et de  
l'hôtellerie  
Tél : 01 45 26 59 28  
http://cmh-academy.com  
Privé

> Titre certifié directeur d'établisse-  
ment de luxe dans le secteur de  
l'hôtellerie, niveau bac + 5 : CP  
Admission : bac général ou tech-  
nologique, sur dossier, tests (dont  
anglais) et entretien.

Admission en 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup> ou 5<sup>e</sup> année :  
bac + 2 à bac + 4, sous conditions.

Durée : 5 ans (contrat de profession-  
nalisation possible à partir de la 3<sup>e</sup>  
année)

**75009 Paris**

CFA Sections d'apprentissage créées  
par les entreprises franciliennes (CFA  
Sacef)  
Tél : 01 78 09 88 51  
www.cfasacef.fr  
Privé sous contrat

> Licence pro métiers des arts culi-  
naires et des arts de la table création  
et développement en design et art  
culinaire : A

> Licence pro métiers des arts  
culinaires et des arts de la table  
management opérationnel de la res-  
tauration gastronomique à vocation  
internationale : A

> Licence pro métiers des arts culi-  
naires et des arts de la table traiteur  
événementiel et banqueting : A

> Licence pro direction des services  
d'hébergement en hôtellerie interna-  
tionale : A, CP

> Licence pro responsable internatio-  
nal de structures de loisirs, d'accueil  
et de voyages : A

> Master pro M1, M2 management

des services en hôtellerie interna-

tionale : A

Durée : 1 ou 2 ans

**75010 Paris**

CFA Codis Commerce Distribution  
Services  
Groupe IGS  
Tél : 01 80 97 45 19  
www.cfacodis.com

Privé hors contrat

> Bac pro métiers de l'accueil : A  
Admission : cursus en 2 ans pour  
les titulaires du CAP ou de niveau  
seconde générale.

Durée : 2 ou 3 ans

**75010 Paris**

CFA ferroviaire Ile-de-France  
Groupe SNCF et ses filiales, RATP  
Tél : 01 70 64 26 73  
www.cfa-ferroviaire-idf.fr  
Association

> Bac pro métiers de l'accueil  
appliqué au métier de commercial  
de gare : A

Admission : CAP employé de com-  
merce ou employé de vente option  
service à la clientèle, BEP VAM ou  
MRCU, niveau 2<sup>nd</sup> ou 1<sup>re</sup> générale  
ou technologique de préférence en  
relation avec les métiers du service  
et du commerce.

Durée : 2 ans

> MC accueil dans les transports  
appliqué au métier de commercial de  
gare, niveau bac : A

Admission : bac.

Durée : 1 an

**75011 Paris**

MBA ESG  
Groupe ESG  
Tél : 01 55 25 69 10  
www.mba-esg.com  
Privé hors contrat

> Titre certifié manager des héberge-  
ments touristiques (management de  
l'hôtellerie), niveau bac + 5 : CP

Admission : - admission en 1<sup>re</sup>  
année : bac +3 dans l'hôtellerie,  
la restauration, les langues ou les  
sciences de gestion

- admission en 2<sup>e</sup> année : bac +4/5  
d'écoles de commerce ou de gestion,  
ou du secteur de l'hôtellerie et de la  
restauration.

Une bonne connaissance des  
langues, surtout l'anglais, et une  
expérience du secteur sont des  
atouts.

Durée : 1 ou 2 an(s) (alternance  
possible pendant 2 semestres)

**75012 Paris**

Centre de formation Afpa Paris  
Politzer  
Tél : 39 36  
www.afpa.fr  
Association

> Titre professionnel employé admi-  
nistratif d'accueil, niveau CAP : CP  
Admission : savoir lire, écrire et  
compter.

Sur dossier.

Durée : 6 mois

## 75014 Paris

CFA régional multiprofessionnel (CERFAL Montsouris)  
Tél : 01 40 52 28 70  
www.cerfal.com  
Privé

> Licence pro management international métiers de l'hôtellerie et de la restauration : A

## 75014 Paris

EFHT - École supérieure de tourisme  
Tél : 01 45 26 26 25  
www.efht.fr

Privé hors contrat  
> Titre certifié responsable d'accueil, niveau bac : CP  
Admission : niveau bac ou bac, niveau de base en anglais.  
Sur dossier, tests ou entretien.  
Durée : 1 an

## 75016 Paris

Lycées technologique et professionnel privés Sainte-Thérèse (Ufa Sainte-Thérèse)

CFA Cerfal  
Tél : 01 44 14 73 19 (Ufa)  
www.fondation-auteuil.org

Privé sous contrat  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
Durée : 2 ans  
> CAP production et services en hôtel-café-restaurant : A  
Durée : 2 ans

## 75017 Paris

CFA des métiers de la table, du tourisme et de l'hôtellerie (EPMTH)  
Tél : 01 44 09 12 00  
www.epmth.org

Association  
> Bac pro cuisine : A, CP  
Durée : 2 ou 3 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : CP  
Admission : Possibilité de suivre une mise à niveau pour les titulaires du bac ; à l'issue de la formation, il est recommandé de passer les épreuves du bac technologique hôtellerie  
Durée : 2 ou 3 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : CP  
Admission : Possibilité de suivre une mise à niveau pour les titulaires du bac ; à l'issue de la formation, il est recommandé de passer les épreuves du bac technologique hôtellerie  
Durée : 2 ou 3 ans  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
> CAP cuisine : A, CP  
> CAP production et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
> Licence pro ingénierie et management dans les métiers de la restauration commerciale et collective : A, CP  
> MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP  
Durée : 1 an  
> MC sommellerie, niveau CAP  
Durée : 1 an

## 75017 Paris

CFA Médéric de l'École hôtelière de Paris  
Tél : 01 42 12 62 12  
www.cfamederic.com  
Privé hors contrat

> Bac pro commercialisation et services en restauration, niveau bac : A, CP  
Admission : Cursus en 2 ans pour les titulaires d'un CAP cuisine.  
Durée : 2 ou 3 ans

> Bac pro cuisine : A, CP  
Admission : Cursus en 2 ans pour les titulaires d'un CAP cuisine  
Durée : 2 ou 3 ans

> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A, CP  
Admission : bac pro restauration ou bac techno hôtellerie restauration, pour les personnes n'ayant pas de formation préalable en hôtellerie restauration possibilité d'une classe préparatoire (accessible sans le bac sur dossier et entretien) ou d'une classe de mise à niveau.  
Durée : 2 ou 3 ans (avec la classe préparatoire)

> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A, CP

Admission : bac pro restauration ou bac techno hôtellerie restauration, pour les personnes n'ayant pas de formation préalable en hôtellerie restauration possibilité d'une classe préparatoire (accessible sans le bac sur dossier et entretien) ou d'une classe de mise à niveau.  
Durée : 2 ou 3 ans (avec la classe préparatoire)

> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
Admission : cursus en 1 an pour les titulaires du BAC.  
Durée : 1 ou 2 ans.

> CAP cuisine : A, CP  
Admission : cursus en 1 an pour les titulaires du BAC.  
Durée : 1 ou 2 ans.

> MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP : A, CP  
Admission : diplôme de niveau CAP/BEP en cuisine.  
Durée : 1 an

> MC employé barman, niveau CAP : A, CP  
Admission : Diplôme de niveau CAP/BEP en restaurant.  
Durée : 1 an

> MC sommellerie, niveau CAP : A, CP  
Admission : diplôme de niveau CAP/BEP en restaurant.  
Durée : 1 an

> Mise à niveau BTS hôtellerie (aboutissant au CAP cuisine ou restaurant) : A, CP  
Admission : niveau bac (accessible sans le bac), sur dossier et entretien  
Durée : 1 an

## 75018 Paris

CFA de l'hôtellerie  
Tél : 01 40 25 93 93  
www.ac-paris.fr/serail/jcms/s6\_234575/accueil  
Public

> Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
> Bac pro cuisine : A  
Durée : 3 ans

> BP arts du service et commercialisation en restauration : A  
Admission : CAP restaurant, bac pro commercialisation et services en restauration, bac techno de l'hôtellerie-restauration ou diplôme Intermédiaire niveau BEP.  
Durée : 2 ans

> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A  
Durée : 2 ans

> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
Admission : Bac, bac pro dans le domaine du tertiaire pour le CAP en 1 an.  
Durée : 1 ou 2 ans

> CAP cuisine : A  
Durée : 2 ans

> MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP : A  
Admission : CAP cuisine, BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie, bac pro dans la production culinaire.  
Durée : 1 an

> MC employé barman, niveau CAP : A  
Admission : CAP, BEP ou BP restaurant, bac techno hôtellerie.  
Durée : 1 an

## 75018 Paris

CFA Stephenson  
Tél : 01 44 92 88 88  
www.cfa-stephenson.fr  
Privé hors contrat

> Bac pro métiers de l'accueil : A  
Admission : CAP, ou niveau 2<sup>nde</sup>/1<sup>re</sup> générale ou technologique.  
Durée : 2 ans

> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A, CP  
> Licence pro hôtellerie parcours hôtellerie internationale et hébergement touristique : A, CP

> Master M1, M2 gestion des activités touristiques et hôtelières : A, CP  
> MC accueil-réception, niveau bac : A, CP  
Admission : bac.  
Durée : 1 an

## 75019 Paris

Centre européen des professions culinaires (Ceproc)  
Tél : 01 42 39 19 64  
www.ceproc.com  
Association

> Bac pro cuisine : A  
> BP arts de la cuisine, niveau bac : A  
Admission : CAP et BEP et une année de MC (non obligatoire).  
Durée : 2 ans

> CAP cuisine : A  
Admission : cursus en 1 an pour les titulaires d'un CAP ou plus, cursus en 2 ans après le collège.  
Durée : 1 ou 2 ans selon les pré requis

> CQP Conseiller de vente, niveau CAP  
> CQP Gouvernante d'hôtel option Établissement de santé, niveau CAP  
> MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP : A  
Admission : CAP ou BEP de cuisine (dérogation possible pour la pâtisserie).  
Durée : 1 an

## 77109 Meaux Cedex

Ufa Jean Rose - Pôle hôtellerie  
CFA interprofessionnel Cerfal  
Tél : 01 64 36 35 35  
www.lyceejeanrose-meaux.fr  
Privé sous contrat

> Bac pro cuisine : A, CP  
Admission : bac.  
Durée : 1 an  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A, CP  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A, CP

## 77109 Meaux Cedex

Ufa Jean Rose - Pôle tertiaire  
CFA interprofessionnel Cerfal  
Tél : 01 60 09 88 50  
www.lyceejeanrose-meaux.fr  
Privé sous contrat

> Bac pro métiers de l'accueil : A, CP

## 77120 Chailly-en-Brie

CFA La Bretonnière (CFAAH 77)  
Tél : 01 64 75 87 61  
www.labretonniere.fr  
Public

> Capa services aux personnes et vente en espace rural : A

## 77130 Saint-Germain-Laval

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat de Seine-et-Marne - IMA du Pays de Montereau  
Tél : 01 64 79 27 20  
www.cma77.fr

Consulaire  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A, CP  
Admission : niveau 3<sup>e</sup>  
Durée : 3 ans  
> Bac pro cuisine : A, CP  
Admission : niveau 3<sup>e</sup>  
Durée : 3 ans  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
Admission : niveau 3<sup>e</sup>  
Durée : 2 ans  
> CAP connexe cuisinier : A, CP  
Admission : CAP restaurant  
Durée : 1 an  
> CAP connexe restaurant : A, CP  
Admission : CAP cuisinier  
Durée : 1 an  
> CAP cuisine : A, CP  
Admission : niveau 3<sup>e</sup>  
Durée : 2 ans

**77257 Brie-Comte-Robert**

CFPPA Ufa Bougainville  
Tél : 01 60 62 33 00  
www.cfppa-bougainville.fr  
Public  
> Certificat de spécialisation restauration collective, niveau CAP : CP

**77186 Noisiel**

CFA mobilité urbaine durable (CFA Mud)  
RATP  
Tél : 01 60 05 00 60  
www.cfa-mud.org  
Privé  
> Titre professionnel conseiller-ère commercial-e et gestionnaire des lieux appliqué aux métiers de la RATP, niveau CAP : A  
Admission : bac + 2 maximum, avoir plus de 18 ans et justifier d'au moins 1 an d'expérience professionnelle en vente et relation client.  
Sur dossier et entretien.  
Durée : 6 mois

**77215 Avon Cedex**

CFA Utec Avon-Fontainebleau  
CCI Paris-Ile-de-France  
Tél : 01 60 72 74 00  
www.cfaotec.fr  
Consulaire  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A, CP  
> Bac pro cuisine : A, CP  
Admission : cursus en 2 ans pour les titulaires d'un CAP ou de niveau 2<sup>nd</sup>e, cursus en 1 an si niveau 1<sup>re</sup>.  
Durée : 1, 2 ou 3 ans  
> BP arts de la cuisine, niveau bac : A, CP  
Admission : CAP cuisine.  
Durée : 2 ans  
> BP arts du service et commercialisation en restauration, niveau bac : A, CP  
Admission : CAP cuisine.  
Durée : 2 ans  
> BP gouvernante, niveau bac : A, CP  
Admission : CAP service hôtelier ou équivalent.  
Durée : 2 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A, CP  
Admission : cursus en 3 ans pour les titulaires d'un bac général.  
Durée : 2 ou 3 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A, CP  
Admission : cursus en 3 ans pour les titulaires d'un bac général.  
Durée : 2 ou 3 ans  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
> CAP cuisine : A, CP  
Admission : cursus en 1 an pour les titulaires d'un CAP ou d'un bac.  
Durée : 1 ou 2 ans  
> Titre certifié responsable d'un centre de profit de tourisme hôtellerie restauration, niveau bac +3/+4 : A, CP  
Admission : bac + 2 des secteurs du tourisme, l'hôtellerie ou de la

restauration.  
Durée : 1 an  
> Titre professionnel cuisinier-ère, niveau CAP : A, CP  
Admission : pas de prérequis.  
Durée : 1 an

**77420 Champs-sur-Marne**

Centre de formation Afpa de Champs-sur-Marne  
Tél : 39 36  
www.afpa.fr  
Association  
> Titre professionnel cuisinier, niveau CAP : CP  
Admission : savoir lire, écrire et compter.  
Sur dossier.  
Durée : 7 mois

**77440 Congis-sur-Thérouanne**

UFA Gué à Tresmes  
Tél : 01 64 35 52 56  
http://gueatres.cluster014.ovh.net/  
Public  
> Bac pro commercialisation et services en restauration  
Admission : cursus en 2 ans pour les titulaires du CAP restaurant  
Durée : 2 ou 3 ans  
> Bac pro cuisine : A  
Admission : cursus en 2 ans pour les titulaires du CAP cuisine.  
Durée : 2 ou 3 ans  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
Durée : 1 ou 2 ans  
> CAP cuisine : A  
Durée : 1 ou 2 ans  
> MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau bac : A  
Admission : CAP ou bac pro cuisine.  
Durée : 1 an  
> MC employé traiteur, niveau bac : A  
Admission : CAP ou bac pro cuisine.  
Durée : 1 an

**77436 Marne-la-Vallée Cedex 2**

CFA Utec commerce-services-gestion - site de Marne-la-Vallée (CCI - Utec)  
Tél : 01 60 37 52 25  
www.cfaotec.fr  
www.seineetmarne.cci.fr  
Consulaire  
> Bac pro métiers de l'accueil : A  
Admission : après une 3<sup>e</sup> générale ou une classe de seconde, moins de 26 ans, dossier + entretien  
Durée : 2 ou 3 ans

**77436 Marne-la-Vallée Cedex 2**

CFA Utec hôtellerie-restauration-tourisme (Utec)  
Tél : 01 60 37 52 25  
www.cfaotec.fr  
www.seineetmarne.cci.fr  
Consulaire  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
> Bac pro cuisine : A  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A

Admission : (accessible sans le bac)  
Durée : 3 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité d'hébergement : A  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
> CAP cuisine : A  
> Licence pro hôtellerie tourisme spécialité management des établissements de loisirs : A  
> Licence pro hôtellerie tourisme spécialité management international hôtelier : A  
> MC accueil-réception, niveau bac : A  
> MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP : A  
> MC employé barman, niveau CAP : A  
> MC employé traiteur, niveau bac : A

**77454 Marne-la-Vallée Cedex 2**

Université Paris-Est Marne-la-Vallée (Upem)  
Université Paris-Est Marne-la-Vallée  
Tél : 01 60 95 75 00/01 60 95 76 76 (SIO-IP)  
www.u-pem.fr  
Public  
Documentation, accompagnement personnalisé sur la construction d'un projet d'études, appui à l'insertion professionnelle.  
> Licence pro management international de l'hôtellerie : A  
> Licence pro restauration collective et commerciale : A

**78008 Versailles Cedex**

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat des Yvelines  
Tél : 01 39 55 15 23  
www.cfa-cmy.fr  
Consulaire  
> BP arts de la cuisine, niveau bac : A  
Admission : CAP cuisine.  
Durée : 2 ans  
> BP arts du service et commercialisation en restauration, niveau bac : A  
Admission : CAP restaurant.  
Durée : 2 ans  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
> CAP cuisine : A  
Admission : cursus en 1 an pour les titulaires d'un CAP ou d'un diplôme supérieur.  
Durée : 1 ou 2 ans selon les prérequis

**78042 Guyancourt Cedex**

CFA trajectoire  
Tél : 01 30 96 12 35  
www.cfa-trajectoire-hotellerie.ac-versailles.fr  
Public  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
> Bac pro cuisine : A  
Durée : 2 ou 3 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité

de restauration : A  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
Durée : 1 ou 2 ans  
> CAP cuisine : A  
Durée : 1 ou 2 ans  
> Licence pro management du tourisme et de l'hôtellerie internationale : A  
> MC accueil-réception, niveau bac : A  
Admission : bac et deux langues vivantes.  
Durée : 1 an  
> MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP : A  
Admission : CAP cuisine, Bac pro cuisine ou BTS hôtellerie-restauration option art culinaire.  
Durée : 1 an

**78356 Jouy-en-Josas Cedex**

École de l'environnement et du cadre de vie (L'EA Tecomah)  
L'EA  
Tél : 01 39 67 12 00  
www.ecole-lea.fr  
Consulaire  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
Admission : niveau 3<sup>e</sup> ou 2<sup>nd</sup>e générale ou technologique.  
Durée : 3 ans  
> Bac pro cuisine : A  
Admission : niveau 3<sup>e</sup> ou 2<sup>nd</sup>e générale ou technologique.  
Durée : 3 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A  
Admission : bac pro culinaire ou service et commercialisation, BP cuisine ou mise à niveau.  
Durée : 2 ans  
> CAP cuisine : A  
Admission : niveau 3<sup>e</sup>.  
Durée : 2 ans  
> Certificat de spécialisation cuisinier en restauration collective : A  
Admission : CAP cuisine, CAP agent polyvalent de restauration, Capa service en milieu rural, Capa industries agroalimentaires, BPA transformation alimentaire.  
Durée : 1 an

**78370 Plaisir**

Greta des Yvelines  
Tél : 01 30 85 78 78  
www.greta-yvelines.fr  
Public  
> MC "Traiteur", niveau CAP : CP  
Admission : titulaire d'un CAP des métiers de bouche ou 1<sup>re</sup> expérience dans le domaine.  
Durée : 850h dont 490 en entreprise.  
> Titre professionnel cuisinier, niveau CAP : CP  
Admission : - autre diplôme au minimum de même niveau ou expérience dans le métier.  
Durée : 800h dont 350h en entreprise.  
> Titre professionnel employé d'étape en hôtellerie, niveau CAP : CP  
Durée : 6 mois

## 91025 Évry Cedex

CFA EVE  
Tél : 01 60 79 54 00  
www.cfa-eve.fr  
Association  
> Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration parcours management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration : A

## 91035 Évry Cedex

Faculté des métiers de l'Essonne - Site d'Évry (FDME)  
Chambre de commerce et d'industrie de Paris Ile-de-France  
Tél : 01 60 79 74 00  
www.facmetiers91.fr  
Consulaire  
> BP arts de la cuisine, niveau bac : A, CP  
Admission : CAP cuisine ou équivalent.

Durée : 2 ans  
> BP arts du service et commercialisation en restauration, niveau bac : A, CP  
Admission : CAP restaurant ou équivalent.

Durée : 2 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A, CP  
Durée : 2 ou 3 ans

> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité d'hébergement : A, CP  
Durée : 2 ou 3 ans

> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
Admission : cursus en 1 an pour les titulaires d'un CAP.

Durée : 1 ou 2 ans  
> CAP cuisine : A, CP  
Admission : cursus en 1 an pour les titulaires d'un CAP.

Durée : 1 ou 2 ans  
> CAP production et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
> Titre certifié responsable de centre de profit tourisme, hôtellerie, restauration, niveau bac +3/+4 : CP

Admission : bac + 2 à dominante tourisme, hôtellerie ou restauration.  
Durée : 1 an

> Titre professionnel agent de restauration, niveau CAP : A, CP  
Admission : public en situation de handicap.  
Durée : 1 an

## 91150 Ormoy-la-Rivière

CFA Maison familiale Le Moulin de la Planche  
Tél : 01 64 94 58 98  
www.cfa-moulindeplanche.com  
Privé sous contrat  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
> CAP cuisine : A

## 91300 Massy

CFA des métiers de l'aérien (AFMAE)  
Tél : 01 64 53 88 64  
www.afmae.fr  
Privé

> MC accueil dans les transports appliqué aux structures aéroportuaires, niveau bac : A, CP  
Admission : bac ou équivalent, bon niveau d'anglais ou expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le métier.  
Durée : 1 an

## 91800 Brunoy

Ufa Saint-Pierre  
CFA interprofessionnel Cerfal  
Tél : 01 60 47 99 75  
http://saintpierre91.org  
Privé sous contrat  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
> Bac pro cuisine : A  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
> CAP cuisine : A  
> Titre professionnel agent de restauration, niveau CAP : A

## 92000 Nanterre

Centre de formation Afpa de Nanterre  
Tél : 39 36  
www.afpa.fr  
Association  
> Titre professionnel employé-e administratif-ve et d'accueil, niveau CAP : CP  
Admission : savoir écrire, lire et compter.  
Sur dossier.  
Durée : 6 mois

## 92001 Nanterre Cedex

Université Paris Ouest Nanterre La Défense  
Université Paris 10  
Tél : 01 40 97 75 34  
www.parisnanterre.fr  
Public  
> Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration parcours encadrement et exploitation en hôtellerie et restauration de luxe, niveau bac +3/+4 : A  
Admission : bac + 2  
Durée : 1 an  
> Licence pro organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration parcours management et interculturalité : A

## 92130 Issy-les-Moulineaux

Cfa des chefs  
Tél : -  
www.cfadeschefs.com  
Privé sous contrat  
> CAP cuisine : A  
Admission : niveau 3<sup>e</sup>.  
bac ou CAP pour le cursus en 1 an.  
Sur tests en ligne et entretien.  
Candidature en ligne sur www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-des-chefs/je-candidate/  
Durée : 1 ou 2 ans  
> Titre professionnel cuisinier, niveau CAP : A  
Admission : niveau 3<sup>e</sup>.  
Sur tests en ligne et entretien.  
Candidature en ligne sur www.cfadeschefs.com/sinscrire-au-cfa-des-chefs/je-candidate/  
Durée : 1 an

## 92130 Issy-les-Moulineaux

CFA des métiers territoriaux du CNFPT (Ifap Issy-les-Moulineaux)  
Centre national de la fonction publique territoriale  
Tél : 01 46 48 46 30  
www.cnfpt.fr  
Public  
> CAP cuisine appliqué à la restauration collective : A

## 92800 Puteaux

CFA académique En Mouvement  
Tél : 01 41 40 07 95  
www.cfa-academie-en-mouvement.fr  
Association  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
Durée : 2 ou 3 ans selon les pré requis  
> Bac pro cuisine : A  
Admission : cursus en 2 ans si classe de 2<sup>nd</sup> ou titulaire du CAP cuisine ou restaurant ou BEP Hôtellerie.  
Durée : 2 ou 3 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
> CAP cuisine : A  
> CAP services en brasserie-café (Abrogé) : A  
> Licence pro production qualité et management en restauration collective (pas d'ouverture pour la rentrée 2016) : A

## 93000 Bobigny

Ufa Ecofih  
CFA interprofessionnel Cerfal  
Tél : 01 48 46 77 11  
www.ecofih.com  
Privé hors contrat  
> Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
> Bac pro cuisine : A  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A  
> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
> CAP cuisine : A

## 93100 Montreuil

Formaposte Ile-de-France  
Groupe La Poste  
Tél : 01 41 58 67 50  
www.formaposte-iledefrance.fr  
Association  
> Bac pro métiers de l'accueil : A  
Admission : niveau terminale générale ou tertiaire ou niveau 1<sup>er</sup> bac pro accueil, vente, commerce.  
Durée : 12 mois

## 93200 Saint-Denis

IUT de Saint-Denis - Site de Saint-Denis (IUT)  
Université Sorbonne Paris Cité (USPC)  
Tél : 01 49 40 61 00  
http://iutsd.univ-paris13.fr

Public  
> Licence pro hôtellerie-tourisme option management des produits de restauration : A, CP

## 93210 La Plaine Saint-Denis

CFA Cnam Ile-de-France  
Tél : 01 58 80 83 61  
http://cfa-idf.cnam.fr  
Public  
> Licence pro métiers des arts culinaires et arts de la table parcours arts et métiers de bouche : A, CP

## 93240 Stains

Centre de formation Afpa de Stains  
Tél : 39 36  
www.afpa.fr  
Association  
> Titres professionnel cuisinier-ère, niveau CAP : CP  
Admission : savoir lire, écrire et compter, expérience professionnelle en cuisine recommandée.  
Sur dossier.  
Durée : 7 mois  
> Titres professionnel serveur-se en restauration, niveau CAP : CP  
Admission : savoir lire, écrire et compter, avoir des notions d'anglais.  
Sur dossier.  
Durée : 5 mois

## 93290 Tremblay-en-France

CFA des métiers de l'assistance au sol (Camas formation)  
Camas Roissy CDG  
Tél : 01 56 48 09 10  
www.camasformation.fr  
Association  
> MC accueil dans les transports, niveau bac : A

## 93421 Villepinte Cedex

Cefaa Villepinte  
Association professionnelle du Centre européen de formation en alternance et d'apprentissage de l'industrie hôtelière et du tourisme d'Ile-de-France  
Tél : 01 49 63 42 42  
www.cefaa.net  
Association  
> Bac pro commercialisation et services en restauration, niveau bac : A, CP  
Admission : sur entretien et test d'entrée.  
> Bac pro cuisine : A, CP  
> BP arts de la cuisine, niveau bac : A, CP  
Admission : être titulaire d'un CAP cuisine ou équivalent.  
Durée : 2 ans  
> BP arts du service et commercialisation en restauration, niveau bac : A, CP  
Admission : être titulaire d'un CAP restaurant ou équivalent.  
Durée : 2 ans  
> BP gouvernante, niveau bac : A, CP  
Admission : être titulaire d'un diplôme de la restauration.  
Durée : 2 ans  
> BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité

de production culinaire : A, CP  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (prépa à l'entrée en BTS) : A, CP  
 Admission : bac général, bac techno ou bac pro.  
 Durée : 1 an  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
 > CAP cuisine (prépa à l'entrée en BTS) : A, CP  
 Admission : bac général, bac techno ou bac pro.  
 Durée : 1 an  
 > CAP cuisine : A, CP  
 > CAP production et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
 > MC accueil-réception, niveau CAP : A, CP  
 Admission : bac général, bac techno ou bac pro.  
 Durée : 1 an  
 > MC art de la cuisine allégée, niveau CAP : A, CP  
 Admission : être titulaire d'un diplôme de la restauration.  
 Durée : 1 an  
 > MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP : A, CP  
 Admission : être titulaire d'un diplôme de la restauration.  
 Durée : 1 an  
 > MC employé barman, niveau CAP : A, CP  
 Admission : être titulaire d'un diplôme de la restauration.  
 Durée : 1 an

#### 94025 Créteil Cedex

CFA académique de Créteil  
 Tél : 01 57 02 67 74  
<http://cfaacademique.ac-creteil.fr>  
 Public  
 Information et inscription auprès du CFA. Les formations ont lieu sur différents sites (voir avec les CFA pour les adresses).  
 > Bac pro commercialisation et services en restauration : A  
 Admission : cursus en 2 ans pour les titulaires d'un CAP restaurant.  
 Durée : 2 ou 3 ans selon les prérequis  
 > Bac pro cuisine : A  
 Admission : cursus en 2 ans pour les titulaires d'un CAP cuisine.  
 Durée : 2 ou 3 ans selon les prérequis  
 > BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A  
 > BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A  
 > BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité d'hébergement : A  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
 > CAP cuisine : A  
 Admission : cursus en 1 an pour les titulaires d'un CAP ou équivalent.  
 Durée : 1 an ou 2 ans  
 > CAP production et services en hôtel-café-restaurant : A  
 > MC cuisinier en dessert de restaurant, niveau CAP : A  
 Admission : CAP cuisine ou bac pro

restauration.  
 Durée : 1 an  
 > MC employé traiteur, niveau CAP : A  
 Admission : CAP cuisine ou bac pro restauration.  
 Durée : 1 an

#### 94154 Rungis Cedex

Institut de formation commerciale permanente (Ifocop)  
 Tél : 01 46 87 24 05  
[www.ifocop.fr](http://www.ifocop.fr)  
 Association  
 > Titre certifié adjoint de direction hôtellerie restauration, niveau bac + 2 : CP  
 Admission : bac ou plus ou autodidacte, expérience professionnelle souhaitée.  
 Sur dossier et entretien.  
 Durée : 8 mois

#### 94320 Thiais

Ufa Poullart des Places  
 Fondation d'Auteuil - Les Orphelins apprentis d'Auteuil  
 Tél : 01 58 42 75 92  
<http://poullart-des-places.apprentis-auteuil.org>  
 Privé sous contrat  
 > BP arts de la cuisine, niveau bac : A  
 Admission : CAP cuisine  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
 > CAP cuisine : A

#### 94410 Saint-Maurice

CFA Sup 2000  
 Tél : 01 43 53 68 00  
[www.cfasup2000.fr](http://www.cfasup2000.fr)  
[www.facebook.com/cfasup2000](http://www.facebook.com/cfasup2000)  
 Association  
 > Licence pro management des produits de restauration : A

#### 94500 Champigny-sur-Marne

Greta des métiers et des techniques économiques 94 (Greta MTE 94)  
 Tél : 01 45 16 19 19  
[www.forpro-creteil.org](http://www.forpro-creteil.org)  
[www.gmte94.greta-formation.fr](http://www.gmte94.greta-formation.fr)  
 Public  
 > Bac pro métiers de l'accueil Relation clients et usagers (ARCU) : CP  
 Admission : - niveau CAP/BEP, - expérience professionnelle dans le secteur tertiaire.  
 Durée : 1 100h  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : CP  
 Durée : 550h  
 > CAP cuisine : CP  
 Admission : - bon niveau d'enseignement général (3<sup>e</sup>), - aucune contre indication médicale, - sens du travail en équipe.  
 Durée : 550h  
 > CAP production et services en hôtel-café-restaurant : CP  
 Durée : 550h  
 > Titre professionnel agent d'hôtellerie, niveau CAP : CP  
 Admission : - niveau 3<sup>e</sup> ou équivalent, - esprit d'équipe, d'initiative, goût du

contact et de l'accueil,  
 - pas de contre-indication médicale.  
 Durée : 238h.  
 > Titre professionnel employé(e) administratif(ve) et d'accueil, niveau CAP : CP  
 Admission : - expérience professionnelle de 6 mois dans le domaine administratif (accueil, secrétariat), - maîtrise du français courant et des bases en bureautique.  
 Durée : de 300 à 900h.  
 > Titre professionnel gouvernante en hôtellerie, niveau bac : CP  
 Admission : niveau 1<sup>re</sup> ou équivalent  
 Durée : 480h  
 > Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie, niveau bac : CP  
 Durée : 480h.

#### 95021 Cergy-Pontoise Cedex

Institut de management hôtelier international (Imhi Essec Business School)  
 Tél : 01 34 43 30 00  
[www.essec.fr](http://www.essec.fr)  
 Association  
 Cours en anglais  
 > Titre certifié manager en hôtellerie internationale, niveau bac + 5 : A  
 Admission : bac + 3 toutes filières, BTS hôtelier ou bachelor's degree et avoir un minimum de 1 an d'expérience professionnelle, recrutement sur entretien, test (GMAT, TOEFL).  
 Durée : 2 ans

#### 95015 Cergy-Pontoise Cedex

Institut des métiers de l'artisanat - Cergy-Pontoise (Ima)  
 Chambre de métiers du Val-d'Oise  
 Tél : 01 34 35 80 36  
[www.ima95.fr](http://www.ima95.fr)  
 Consulaire  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
 Durée : 1 an pour les titulaires d'un diplôme de niveau CAP minimum ou 2 ans  
 > CAP cuisine : A  
 Durée : 1 an pour les titulaires d'un diplôme de niveau CAP minimum ou 2 ans

#### 95000 Cergy-Pontoise

Université de Cergy-Pontoise  
 Tél : 01 34 25 63 22  
[www.u-cergy.fr](http://www.u-cergy.fr)  
 Public  
 > Licence pro direction des services d'hébergement en hôtellerie internationale : A, CP  
 > Licence pro métiers des arts culinaires et des arts de la table : A  
 > Licence pro responsable international de structures de loisirs, d'accueil et de voyages : A  
 > Master management parcours management des services en restauration et hôtellerie internationale : A

#### 95210 Saint-Gratien

Ferrandi Paris - Campus Saint-Gratien  
 CCI Paris Ile-de-France  
 Tél : 01 34 05 17 60  
[www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

Privé sous contrat  
 > Bac pro commercialisation et services en restauration : A, CP  
 Admission : cursus en 2 ans pour les titulaires du CAP.  
 Durée : 2 ou 3 ans  
 > Bac pro cuisine : A, CP  
 Admission : cursus en 2 ans pour les titulaires du CAP.  
 Durée : 2 ou 3 ans  
 > BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de production culinaire : A, CP  
 > BTS management en hôtellerie-restauration option management d'unité de restauration : A, CP  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A, CP  
 Admission : Être issu d'une classe de 3<sup>e</sup>, 4<sup>e</sup>  
 Durée : 2 ans  
 > CAP cuisine : A, CP  
 Durée : 2 ans  
 > MC employé traiteur, niveau CAP : A, CP  
 Admission : CAP cuisine, CAP charcutier, CAP boulanger, CAP pâtissier, BEP cuisine, bac pro cuisine, BP cuisinier.  
 Durée : 1 an  
 > MC sommellerie, niveau CAP : A, CP  
 Admission : être titulaire d'un diplôme en restauration.  
 Durée : 1 an

#### 95300 Pontoise

Greta du Val-d'Oise  
 Tél : 01 34 48 59 00  
[www.greta-95.fr/3-accueil](http://www.greta-95.fr/3-accueil)  
 Public  
 > CAP cuisine : CP  
 > CAP pâtissier : CP  
 > Titre professionnel serveur(se) en restauration, niveau CAP : CP

#### 95390 Saint-Prix

CFA Saint-Jean  
 Tél : 01 34 16 49 07  
[www.fraternitestjean.fr](http://www.fraternitestjean.fr)  
 Association  
 > CAP assistant(e) technique en milieu familial et collectif : A  
 Durée : 1 ou 2 ans  
 > CAP production et services en hôtel-café-restaurant : A  
 Durée : 1 ou 2 ans

#### 95400 Villiers-le-Bel

Institut des métiers de l'artisanat - Villiers-le-Bel (Ima)  
 Chambre de métiers du Val-d'Oise  
 Tél : 01 34 29 46 70  
[www.ima95.fr](http://www.ima95.fr)  
 Consulaire  
 > Bac pro cuisine : A  
 Admission : CAP Cuisine ou autres (à consulter).  
 Durée : 2 ans  
 > CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant : A  
 Admission : CAP pour le cursus en 1 an.  
 Durée : 1 ou 2 ans

## ■ LISTE 9 (IDF)

### Formation continue

**Pour connaître l'ensemble des certificats de qualification professionnelle (CQP) accessibles en formation continue, consultez le site du service de certification de la Fafih : [www.fafih.com/certification/certificat-pres-entiation.htm](http://www.fafih.com/certification/certificat-pres-entiation.htm)**

#### Cours du soir de la Ville de Paris

[www.paris.fr/cma](http://www.paris.fr/cma)

- > CAP cuisine
  - > CQP employé barman
  - > Mention complémentaire cuisinier spécialiste en desserts de restaurant
- Cours du soir destinés aux adultes inscription en ligne ou via un formulaire à retirer auprès des mairies d'arrondissement

#### 75002 Paris

Association de formation continue des restaurateurs (Asforest)  
Formation professionnelle des cafés, brasseries, hôtels restaurant  
Tél : 01 42 96 09 27

[www.asforest.com](http://www.asforest.com)

Association

> CAP cuisine

Possibilité de coupler la formation avec un module de création d'entreprise.

Admission : Adultes motivés travaillant ou non dans la profession, maîtrise du français écrit et oral. Les titulaires du bac, d'un BEP ou d'un CAP peuvent être dispensés de l'enseignement général.

Durée : 420h sans les modules d'enseignement général.

#### 75011 Paris

MBA ESG

Tél : 01 55 25 69 10

[www.mba-esg.com](http://www.mba-esg.com)

Privé hors contrat

> Titre certifié manager des hébergements touristiques (management de l'hôtellerie), niveau bac + 5

Admission : - admission en 1<sup>re</sup> année : bac +3 dans l'hôtellerie, la restauration, les langues ou les sciences de gestion

- admission en 2<sup>e</sup> année : bac +4/5 d'écoles de commerce ou de gestion, ou du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Une bonne connaissance des langues, surtout l'anglais, et une expérience du secteur sont des atouts.

Durée : 1 ou 2 an(s) (alternance possible pendant 2 semestres)

#### 75017 Paris

Greta des métiers du tertiaire, de l'hôtellerie et de la restauration (Greta Metehor)

Tél : 01 44 85 85 40

<http://gretametehor.com>

Public

- > CAP cuisine
- Durée : 9 mois
- > CQP Barman du monde de la nuit
- Admission : niveau 3<sup>e</sup>.
- Durée : 5 mois

> Mention complémentaire employé barman, niveau CAP  
Admission : niveau CAP dans le secteur de l'hôtellerie restauration.  
Durée : 1 an

> Titre professionnel agent de restauration, niveau CAP  
Admission : pas de prérequis de diplôme, maîtriser les savoirs de base.  
Durée : 1 an

> Titre professionnel gouvernant(e) en hôtellerie, niveau bac  
Admission : pas de prérequis de diplôme. Bonne présentation, sens du service.

Durée : 5 mois  
> Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie, niveau bac  
Public : demandeur d'emploi de plus de 26 ans, jeune  
Admission : niveau terminale.  
Durée : 6 mois

#### 75020 Paris

Institut de conciergerie internationale (ICI)

Association Ferdinand Gillet

Tél : 01 47 04 01 96

[www.institut-conciergerie.com](http://www.institut-conciergerie.com)

Privé hors contrat

> Bachelor 2 professionnalisation en hôtellerie-restauration de luxe option réception et loge, niveau bac + 2  
Admission : bac.

Admission directe en 2<sup>e</sup> année avec un bac STHR.  
Sur dossier, entretien et tests.

Durée : 2 ans  
Coût : 1<sup>re</sup> année : 5 300 € + 500 € de frais d'inscription  
2<sup>e</sup> année : 5 900 € + 600 € de frais d'inscription

> Bachelor in Luxury Hotel Management (titre certifié) spécialisation : conciergerie grand hôtel international ; conciergerie privé ou d'entreprise ; majordome butler, niveau bac +3/4  
Admission : bac + 2 minimum ou expérience professionnelle cohérente, bon niveau d'anglais.

Sur tests et entretien.  
Durée : 6 mois de théorie et 6 mois de stage (placement par l'institut)  
Coût : 8 300 € + 800 de frais d'inscription

#### 77257 Brie-Comte-Robert

CFPPA Ufa Bougainville

Tél : 01 60 62 33 00

[www.cfppa-bougainville.fr](http://www.cfppa-bougainville.fr)

Public

> Certificat de spécialisation restauration collective, niveau CAP  
Public : demandeur d'emploi de plus de 26 ans, jeune

#### 77186 Noisiel

Greta des métiers et des techniques économiques 77 (GRETA MTE 77)

Tél : 01 60 05 14 46

[www.forpro-creteil.org](http://www.forpro-creteil.org)

Public

> CAP cuisine

Durée : 1 an

> Titre professionnel agent d'hôtellerie, niveau CAP  
Durée : 8 mois

#### 78370 Plaisir

Greta des Yvelines

Tél : 01 30 85 78 78

[www.greta-yvelines.fr](http://www.greta-yvelines.fr)

Public

> CAP production et services en hôtel-café-restaurant  
Public : demandeur d'emploi, individuel, jeune, salarié  
Admission : maîtrise de la langue française et des notions de base en mathématiques.

Durée : 1 100h dont 490h en entreprise.  
Coût : 8 250 €

> Mention complémentaire "Traiteur", niveau CAP  
Public : demandeur d'emploi, formateur, jeune, salarié  
Admission : titulaire d'un CAP des métiers de bouche ou 1<sup>re</sup> expérience dans le domaine.

Durée : 850h dont 490 en entreprise.  
Coût : 5 040 €

> Titre professionnel cuisinier, niveau CAP  
Public : demandeur d'emploi, individuel, salarié

Admission : - autre diplôme au minimum de même niveau ou expérience dans le métier.  
Durée : 800h dont 350h en entreprise.  
Coût : 6 370 €

> Titre professionnel employé d'étape en hôtellerie, niveau CAP  
Durée : 6 mois

#### 91100 Corbeil-Essonnes

Greta de l'Essonne

Tél : 01 64 90 91 91

[www.greta-essonne.fr](http://www.greta-essonne.fr)

Public

> CAP cuisine

Public : demandeur d'emploi, individuel, salarié  
Durée : 1 060h dont 490h (14 semaines) en entreprise.

> CAP production et services en hôtel-café-restaurant  
Public : demandeur d'emploi, demandeur d'emploi de plus de 26 ans, individuel, jeune, salarié  
Admission : pas de contre indication médicale.

Durée : 1 110h dont 490h en entreprise.  
Coût : 8 680 €

> Titre professionnel gouvernant en hôtellerie, niveau bac  
Public : demandeur d'emploi, individuel, salarié

Admission : - niveau 3<sup>e</sup>, - niveau d'anglais secondaire, - notions d'informatiques.  
Durée : 525h dont 210h en entreprise.

Coût : 7 350 €

> Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie, niveau bac  
Public : demandeur d'emploi, individuel, salarié  
Admission : Niveau Terminale - niveau d'anglais de terminale, - savoir tenir une conversation, - compréhension et expression orale de bon niveau, - savoir de base sur Pack Office.  
Durée : 690h dont 210h en entreprise.  
Coût : 6 720 €

#### 92000 Nanterre

Greta des Hauts-de-Seine

Tél : 01 46 99 92 92

[www.greta-92.fr](http://www.greta-92.fr)

Public

> CAP cuisine

Admission : savoir lire, écrire et compter.  
Durée : 1074h dont 490 en entreprise.  
Coût : 8 760 €.

#### 93330 Neuilly-sur-Marne

Greta des métiers techniques économiques de Neuilly-sur-Marne 93 (Greta MTE 93)

Tél : 01 49 44 42 92

[www.forpro-creteil.org](http://www.forpro-creteil.org)

Public

> CAP cuisine, niveau CAP

Public : tout public  
Admission : - niveau 3<sup>e</sup>, - aucune contre indication médicale, - sens du travail en équipe.  
Durée : 560 h en centre + 392 h en entreprise.  
Coût : 14 €/h

> Titre professionnel agent de restauration, niveau CAP  
Public : tout public  
Admission : - niveau 3<sup>e</sup>, - aucune contre indication médicale, - sens du relationnel.  
Durée : 448h en centre + 266h en entreprise.

Coût : 13 €/h

> Titre professionnel Cuisinier, niveau CAP  
Public : tout public  
Admission : - niveau 3<sup>e</sup>, - aucune contre-indication médicale, - sens du travail en équipe.  
Durée : 420 h en centre + 455h en entreprise.

Coût : 14 €/h

> Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie, niveau bac  
Public : tout public  
Admission : - niveau 1<sup>re</sup> ou niveau CAP avec expérience professionnelle, - esprit d'équipe, d'initiative, - goût du contact et de l'accueil, - bon niveau d'anglais scolaire et goût pour la bureautique, - résistance à la station debout.  
Durée : 480h en centre + 217h en entreprise.  
Coût : 13 €/h

**94154 Rungis Cedex**

Institut de formation commerciale permanente (Ifocop)  
Le spécialiste de la formation tertiaire en alternance pour adultes  
Tél : 01 46 87 24 05  
www.ifocop.fr  
Association

> Titre certifié adjoint de direction hôtellerie restauration, niveau bac + 2

Public : salarié

Admission : bac ou plus ou autodidacte, expérience professionnelle souhaitée.

Sur dossier et entretien.

Durée : 8 mois

**94500 Champigny-sur-Marne**

Greta des métiers et des techniques économiques 94 (Greta MTE 94)  
Tél : 01 45 16 19 19  
www.forpro-creteil.org  
www.gmte94.greta-formation.fr  
Public

> CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Public : tout public

Durée : 550h

> CAP cuisine

Public : tout public

Admission : - bon niveau d'enseignement général (3<sup>e</sup>),  
- aucune contre indication médicale,  
- sens du travail en équipe.

Durée : 550h

> CAP production et services en hôtel-café-restaurant

Public : tout public

Durée : 550h

> Titre professionnel agent d'hôtellerie, niveau CAP

Public : tout public

Admission : - niveau 3<sup>e</sup> ou équivalent,  
- esprit d'équipe, d'initiative, goût du contact et de l'accueil,  
- pas de contre-indication médicale.

Durée : 238h.

> Titre professionnel gouvernante en hôtellerie, niveau bac

Public : tout public

Admission : niveau 1<sup>er</sup> ou équivalent

Durée : 480h

> Titre professionnel réceptionniste en hôtellerie, niveau bac

Public : tout public

Durée : 480h.

**95300 Pontoise**

Greta du Val-d'Oise  
Tél : 01 34 48 59 00  
www.greta-95.fr/3-accueil  
Public

> CAP cuisine

> CAP pâtissier

> Mention complémentaire accueil-réception, niveau bac

> Titre professionnel agent de restauration, niveau CAP

Durée : 5 mois

> Titre professionnel serveur(se) en restauration, niveau CAP

**LISTE 10 (IDF)****Conseil régional****Le Conseil régional d'Île-de-France finance des formations de courte et de longue durée.**

Les formations financées par le Conseil régional d'Île-de-France s'adressent aux demandeurs d'emploi franciliens de tout âge et prioritairement à ceux qui ont un faible niveau de qualification. Il existe des formations pour tous les niveaux et dans tous les secteurs d'activité. Pour consulter l'offre de formation : [www.defi-metiers.fr](http://www.defi-metiers.fr)



**LE CIDJ,  
UN CARREFOUR D'ÉCHANGES  
ET DE SERVICES**

- Entretiens personnalisés
- Logiciels d'aide à l'orientation
- Accueil de groupes et animations thématiques
- Job dating et alternance dating
- Espace co-working

Des partenaires spécialisés :

- CIO Médiacom
- Pôle emploi
- Mission locale de Paris
- Point d'accès au droit des jeunes
- Carte jeunes européenne
- BGE Adil
- Cllaj

**cidj**  
101 quai Branly  
75015 Paris  
Tél : 01 44 49 12 00  
Métro : Bir-Hakeim  
ou Champ de Mars  
[www.cidj.com](http://www.cidj.com)