

Offre de formation

réseau des Greta

Ateliers culinaires

Compétences
numériques

Crêpe

Cuisine

Gestion

Hygiène

Langue [anglais
professionnel]

Oenologie

Pizza



HÔTELLERIE-RESTAURATION





La restauration un secteur dynamique et créateur d'emploi

Première destination touristique mondiale, la France compte parmi ses régions, la Bretagne, tout particulièrement dynamique.

Fortement marquée par le tourisme, la **Bretagne se situe au 7^e rang en terme de capacité hôtelière nationale.**

La restauration, activité importante, rassemble près de 10 000 emplois en cuisine, auxquels s'ajoutent 11 500 emplois présents dans les services. Précisons enfin que sur les 11 300 établissements 6 700 emploient 28 800 salariés dont 1 005 contrats de professionnalisation.

Dans ce contexte de demande en personnels de la part des professionnels, de forte saisonnalité et d'exigence croissante du consommateur, la formation est un levier incontournable.

Nos formations courtes ou longues répondent à vos besoins, que vous soyez dans une démarche de création d'entreprise, d'employabilité, de montée en compétences ou plus simplement de découverte personnelle.

Au cours de la décennie,
2000 emplois créés
dans la restauration.

Le tourisme
c'est 20000 postes
de saisonniers.

Les structures
en restauration :
5 720 établissements
de restauration,
3 350 cafés, 30 cafétérias.

2800 personnes
se forment par an
dans ce secteur.

Dans le réseau des Greta

[30] formateurs
experts
en hôtellerie
restauration

[915] stagiaires
formés
en 2013

[14] plateaux
techniques
sur toute
la Bretagne

La cuisine et le désir de l'apprendre sont en pleine expansion depuis quelques années. Nos formateurs sont des professionnels en activité, passionnés par leur métier et souhaitant le partager.

Qu'il s'agisse de modules ou de certifications, nous sommes animés par la convivialité, le goût et votre réussite.

Acquérir des compétences complémentaires au "coeur de métier", c'est essentiel pour l'avenir

Pour pérenniser
votre emploi
ou optimiser
votre entreprise



Vous êtes serveur, vous avez une clientèle étrangère importante, formez-vous à l'anglais de l'hôtellerie et de la restauration.



Consultez-nous pour renforcer vos connaissances en comptabilité, gestion, gestion du personnel, organisation d'entreprise.



Un besoin en compétences numériques pour animer vos ventes et dynamiser votre communication ? Nous vous proposons des formations "bureautique", "PAO", "outils du web".

➔ Des formations certifiantes

CAP, Titre professionnel ou CQP, le Greta vous propose trois types de certification

Nécessaire pour créer son entreprise, une certification peut permettre également de pérenniser son emploi.

taux de réussite supérieurs à 85 % aux examens CAP, MC et BP

GRETA des CÔTES D'ARMOR **GCA** GRETA de BRETAGNE OCCIDENTALE **GBO** GRETA EST-BRETAGNE **GEB** GRETA de BRETAGNE SUD **GBS**

	Lannion	Saint-Brieuc	Brest	Carhaix	Morlaix	Quimper	Redon	Rennes	Saint-Malo	Vitré	Lorient	Pontivy	Vannes
MC													
Accueil													
CAP													
Boulangier													
Cuisine	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pâtissier	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Restaurant													
Services en Brasserie Café													
Services en salle	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Titre													
Crêpier (niveau V)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
CQP													
Commis de cuisine	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Crêpier	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pizzaïolo													

Pensez à l'alternance, (contrat de professionnalisation) pour l'obtention d'un diplôme.



Zoom sur le titre Crêpier

Vous souhaitez vous installer à votre compte ou travailler en crêperie, cette formation vous permettra d'acquérir les compétences nécessaires : pâtes et garnitures mais aussi service en salle, hygiène et législation hôtelière.

"Cuisinier", un métier noble valorisant et reconnu

En charge de l'élaboration des plats, il peut également élaborer des menus. La cuisine fait la réputation d'un établissement et ce, quelque soit le type d'établissement, traditionnel, gastronomique d'affaires ou collectif, pour lequel le cuisinier exerce son art.

Plusieurs certifications (CQP, Titre, CAP) permettent d'accéder à ce métier aux conditions d'exercice particulières, horaires variables, travail debout, rythme de travail soutenu. Quelques qualités requises : rigueur, organisation, résistance, efficacité, rapidité...

En France, pour 2014, sur 33 434 postes de cuisinier 48% présenteront des difficultés de recrutement dont 1763 en Bretagne. A noter également que 61% d'entre eux seront des saisonniers. (Source : enquête BMO)



La crêpe, un véritable passeport pour l'étranger Ludovic Casrouge crée sa propre crêperie "un, dos, crêpes" à Buenos Aires

Après une formation "Titre Crêpier" au Greta, à Pont L'abbé, le "berceau des crêpes", Ludovic s'est installé en Argentine où il a monté son entreprise. Sa carte comporte la traditionnelle complète mais elle propose aussi des crêpes plus méditerranéennes faites d'une ratatouille d'aubergines, de courgettes et d'oignons. Créateur de recettes, Ludovic est ravi de son choix et très optimiste pour l'avenir : "Certains de mes clients argentins déjeunent déjà tous les jours à la crêperie !". A noter, Ludovic a travaillé 8 ans dans la finance avant d'opérer ce changement radical de parcours !!



Formation crêpier, un incontournable en pays breton !



Formation Pizzaïolo. Le saviez-vous ? La France est le 2è pays consommateur de pizza au monde, après les Etats-Unis.



"Services en brasserie café" une nouvelle formation au contenu étoffé, proposée par l'agence de Pontivy.

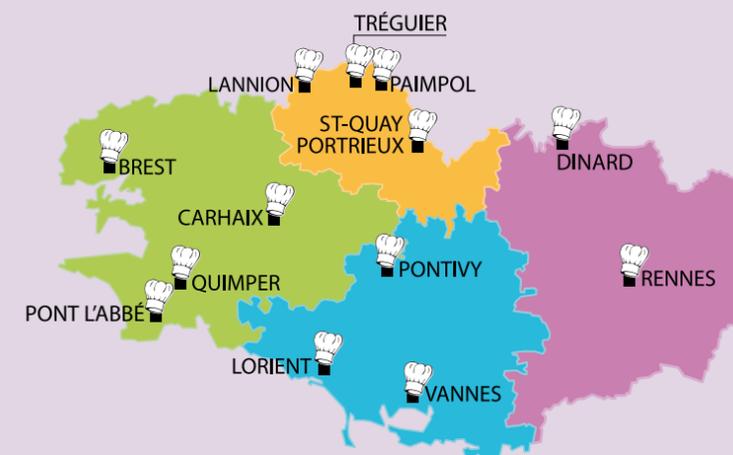


➔ Des formations de qualité et de proximité

Nous formons sur des plateaux professionnels dans le cadre d'une organisation construite sur des pratiques professionnelles actuelles.

Vos rencontrerez aussi les métiers et équipements des autres spécialités de l'hôtellerie/restauration lors de votre formation.

Ces environnements complets et nos implantations dans les lycées hôteliers vous proposent des prestations de proximité sur l'ensemble de la Bretagne.



Greta des Côtes d'Armor

14 plateaux techniques de formation

où gestion des produits, gestes techniques, mesures d'hygiène sont appliqués dans les règles de productivité mais aussi de l'art.

- Lamballe > collège Gustave Téry
- Lannion > lycée polyvalent Félix Le Dantec
- Paimpol > lycée polyvalent Kerraoul
- St Quay Portrieux > lycée professionnel La Closerie
- Tréguier > collège Ernest Renan

Greta de Bretagne Occidentale

- Brest > lycée polyvalent Vauban, site de Lanroze
- Carhaix > lycée polyvalent Paul Sérusier
- Pont L'abbé > lycée polyvalent Laënnec
- Quimper > lycée polyvalent Chaptal

Greta Est-Bretagne

- Rennes > lycée professionnel Louis Guilloux
- Dinard > lycée hôtelier Yvon Bourges

Greta de Bretagne Sud

- Pontivy > lycée professionnel du Blavet
- Lorient > lycée professionnel Marie Lefranc
- Vannes > lycée professionnel Jean Guéhenno

Audrey, pizzaïolo

Jeune femme de 24 ans, volontaire et efficace, Audrey a choisi la restauration. Elle a obtenu son CQP Pizzaïolo en 1 an. Pendant sa formation à l'agence de Vannes, elle a effectué des stages en pizzeria. Elle est aujourd'hui en contrat dans une de ces pizzerias, à Lorient. "Je pense acquérir de l'expérience, puis créer mon entreprise. Je pense déjà à une formation complémentaire en comptabilité."



➔ Des formations modulaires

Les modes de vies changent, les habitudes de consommation aussi. La tendance à la restauration rapide s'accroît. Nos formations modulaires permettent d'étendre ses savoirs et savoir-faire pour rester compétitif.

Ces formations courtes [de 1 à 10 jours] vous permettront de compléter vos compétences dans un but professionnel mais aussi pour votre plaisir personnel.

	GRETA des CÔTES D'ARMOR		GRETA de BRETAGNE OCCIDENTALE			GRETA EST-BRETAGNE		GRETA de BRETAGNE SUD						
	GCA	Saint-Brieuc	GBO	Carhaix	Morlaix	Quimper	GEB	Redon	Saint-Malo	Vitré	GBS	Lorient	Pontivy	Vannes
Accords mets et vins	■	■												
Buffet de crêpes	■													■
Buffet et arts de la table										■				
Cercles culinaires CNIEL										■				■
Crêperie perfectionnement garnitures gourmandes	■					■								■
Cuisine aux algues	■	■												
Cuisine du monde									■					
Desserts et pâtisserie	■	■							■					■
Équilibre alimentaire	■								■					■
Glace														■
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	■	■				■			■					■
Initiation crêperie	■					■								■
Pizzas	■								■					■
Poissons et crustacés									■					
Saladerie restauration rapide	■	■												
Verrines et cocktails	■	■							■	■				

Incontournable

L'hygiène alimentaire

ARRÊTÉ DU 5 OCTOBRE 2011 - ARTICLE L233-4 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME

Depuis le 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire. Cette formation proposée dans les agences de St Brieuc, Lannion et Quimper, est d'une durée de 14 heures.

Paroles de conseiller en formation continue...

Accords mets et vins

"Proposer une carte des vins réfléchie, se baser sur une solide connaissance des spécificités des terroirs, conseiller le convive par des accords de "mets et vins" classiques ou audacieux, tels sont les objectifs de cette formation. Une réelle valeur ajoutée pour le restaurateur."

Equilibre alimentaire

"Manger mieux, manger sain, une problématique à laquelle collectivités, maisons de retraite, sont confrontées. Nous adaptons cette formation pour répondre à des besoins spécifiques comme nous l'avons fait récemment pour l'Armée en invitant un spécialiste réputé dans le domaine de la diététique."



Les cercles culinaires CNIEL

Des cours pour mieux cuisiner

Promouvoir l'art de vivre à la française, la nutrition et le goût, telles sont les ambitions de ces ateliers de 3 à 4 heures. Les thèmes proposés sont multiples "cuisine du monde : Londres", "spécial macaron", "le must du foie gras", "en entendant Rossini". Cuisine de terroir ou nouvelles tendances, vous dégusterez vos réalisations et les emporterez chez vous. Un apprentissage professionnel et pédagogique, délivré au sein du lycée hôtelier de Dinard et du lycée professionnel de Vannes.

Voir les calendriers des ateliers CNIEL sur <http://greta-bretagne.ac-rennes.fr>

spécial tout public à tester absolument !

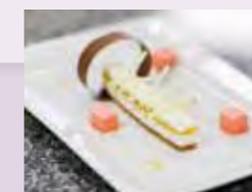


Le saviez-vous ?

Les français et les repas

- Au fil des décennies, les français préservent leur temps de repas.
- L'attachement aux 3 repas traditionnels demeure.
- 29% des jeunes grignotent très souvent entre les repas.
- On prend un peu plus souvent ses repas devant la télévision.
- Les repas partagés restent les plus agréables.

[source INSEE]



➔ Des solutions pour financer votre formation

Votre projet de formation peut prendre différentes formes, en fonction de vos acquis.

Nous pouvons, avec vous, définir un parcours restreint dans le cadre d'un diplôme, engager une VAE simultanément à votre formation.

Nous vous accompagnons dans vos démarches.

N'hésitez pas à contacter un conseiller en formation continue pour construire votre projet formation.

[Contacts au dos de la plaquette]

Le réseau des Greta accueille des stagiaires sous divers statuts. Les demandeurs d'emploi, les salariés de restaurant, les jeunes alternants trouvent des solutions de formation.

Contrats de professionnalisation, périodes de professionnalisation, CIF, CPF et plan de formation constituent les différentes mesures des entreprises.





Une expertise de 40 ans dans le domaine de la formation en Hôtellerie restauration



En Bretagne, 13 agences
réparties sur 4 Greta vous
accueillent.

Des partenariats pour répondre aux besoins des entreprises

Le réseau des Greta signe régulièrement des accords nationaux de partenariat avec des groupes tels **Sodexo**, le **groupe Accor**, **Mc Donalds** afin de former leurs salariés à divers domaines.

Des accords de "collaboration locale" sont également activés. Ainsi les Greta de Bretagne sont signataires de la charte de partenariat avec le **FAFIH** (OPCA de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs). Cet outil permet d'agir en concertation pour faciliter l'accès à la formation des entreprises du secteur de l'hôtellerie restauration et de leurs salariés.

Les Greta cherchent à satisfaire les besoins en formation exprimés par les financeurs pour les actifs ou futurs actifs et les entreprises du secteur.



Greta des Côtes d'Armor

Siège social - Saint-Brieuc - T 02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr

■ Agence de Saint-Brieuc

T 02 96 61 48 54
greta.cotesarmor@ac-rennes.fr
Michel Kervadec,
conseiller en formation continue
Marie-Pascale Ollivier, coordonnatrice



Greta de Bretagne Occidentale

Siège social - Quimper - T 02 98 90 15 18
greta.bretagneoccidentale@ac-rennes.fr

■ Agence de Quimper

T 02 98 90 15 18
greta.agquimper@ac-rennes.fr
Patrick Bolzer,
conseiller en formation continue
Christine Nouy, assistante de formation



Greta Est-Bretagne

Siège social - Rennes - T 02 99 22 63 64
greta.estbretagne@ac-rennes.fr

■ Agence de Dinan-Saint-Malo

T 02 99 21 12 22
greta.agstmalo@ac-rennes.fr
Laurence Collinet,
conseillère en formation continue
Marion Bouvet,
assistante commerciale

■ Agence de Rennes

T 02 99 22 63 64
greta.agrennes@ac-rennes.fr
Sylvie Attlan,
conseillère en formation continue
Anne-Sophie Le Pinçon,
assistante commerciale



Greta de Bretagne Sud

Siège social - Lorient - T 02 97 87 15 60
greta.bretagnesud@ac-rennes.fr

■ Agence de Vannes

T 02 97 46 66 66
greta.agvannes@ac-rennes.fr
Lionel Le Peltier,
conseiller en formation continue
Catherine Herbreteau,
assistante de formation



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



Se former tout au long de la vie !

Greta



Thématique
formation continue - GRETA
Éditeur
rectorat DAFPIC
Accès internet
<http://greta-bretagne.ac-rennes.fr>

Date de parution
novembre 2014

Impression
Imprimerie du Rimon - Rennes
Imprim'vert - 1000 ex