



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

greta CFA

LOIRE
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

greta CFA

AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

greta CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

greta CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

greta CFA

AIN
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

greta CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

BTS - Management en hôtellerie - restauration -
Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production
culinaire





Objectifs

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration intervient dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services.

- Contribuer à la définition de la stratégie commerciale, le développement de la clientèle et la fidélisation
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir des outils de reporting et de mesure de la performance
- Evaluer la faisabilité d'un projet et mise en place
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe
- Organiser le travail, la gestion et l'animation d'équipe



Contenu de la formation

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration doit être capable d'assumer des missions relatives au pôles suivants :

- La production de services en hôtellerie restauration
- L'animation de la politique commerciale et le développement de la relation client
- Le management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Le pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- L'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- L'option de spécialisation est choisie en 2ème année :
Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire

Type d'action
Apprentissage

Lieu de formation
Lycée Professionnel Hôtelier
de St Chamond
18 RUE FRANCOIS GILLET
42405
ST CHAMOND

Date de session
Du 02/09/2024 au 26/06/2026



Chiffres clés 2023

83 % 100 %
de réussite de satisfaction



Les points forts de la formation

Poursuivez en 1 an après le BTS... au Canada avec le CEGEP de Saint-Jérôme (Québec) A l'issue de votre BTS, nous vous offrons la possibilité de poursuivre vos études grâce à un partenariat avec le collège d'enseignement général et professionnel de Saint-Jérôme. A la clé :

- Une diplomation équivalente à un bac+3 (Diplôme d'études collégiales en Gestion d'un établissement de restauration)
- Un permis de travail canadien afin de lancer votre vie professionnelle outre-atlantique



Organisation

Durée indicative : 2 ANS

Durée totale en heures : 1350 heures

Nombre d'heures en centre : 1350 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 15

Modalités d'enseignement : formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : ALTERNANCE



Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques : Cours du jour. Formation en présentiel, mixte

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation (CCF) et Épreuves en fin de formation (Évaluation ponctuelle)



Accès

Publics visés : jeune 16-29 ans

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Prérequis : Être titulaire d'un: Bac Pro Commercialisation et services en restauration ou cuisine - Bac technologique STHR - Pour les titulaires d'un autre Bac, une mise à niveau est nécessaire (MAN)

Candidature via PARCOURSUP pour les personnes scolarisées Dossier de candidature pour les personnes non scolarisées Recrutement sur dossier et entretien Inscription validée à la signature du contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

Délais d'accès : Pour les candidatures via PARCOURSUP : échéance selon la procédure de Parcoursup Pour les non scolarisés candidature possible 6 mois avant le début de formation et jusqu'au début de la formation sous réserve de places disponibles, puis d'obtention du diplôme pré-requis.

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : le GRETA CFA est engagé dans la démarche H+; les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+



Financement

Tarif global indicatif : 22446 € TTC

Financements possibles : Remboursement des frais de 1er équipement pédagogique par l'OPCO pour un montant plafond de 500€ pour la 1ère année du contrat

Modalités de financement : contrat d'apprentissage , contrat de professionnalisation

Pour les contrats d'apprentissage, le montant indiqué correspond au niveau de prise en charge (NPEC) appliqué par France Compétences. Pour le tarif du Contrat de Professionnalisation, merci de nous contacter.

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 : Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37889	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Loire
41 bis rue de la Jomayère - CS 70010
42009 SAINT-ETIENNE Cedex 2
04 77 32 48 02
greta-cfa.loire@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-loire>

BTS - Management en hôtellerie - restauration - Option A : Management d'unité de restauration - Option B : Management d'unité de production culinaire



Objectifs

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration intervient dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services.

- Contribuer à la définition de la stratégie commerciale, le développement de la clientèle et la fidélisation
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir des outils de reporting et de mesure de la performance
- Evaluer la faisabilité d'un projet et mise en place
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe
- Organiser le travail, la gestion et l'animation d'équipe



Contenu de la formation

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration doit être capable d'assumer des missions relatives au pôles suivants :

- La production de services en hôtellerie restauration
- L'animation de la politique commerciale et le développement de la relation client
- Le management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Le pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- L'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- L'option de spécialisation est choisie en 2ème année :
Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire

Type d'action

Formation continue

Lieu de formation

Lycée polyvalent Saint-Exupéry - Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services - Lycée des métiers des énergies du bâtiment
15 avenue SAINT-EXUPÉRY
01200
VALSERHONNE

Date de session

Du 02/09/2024 au 26/06/2026

Chiffres clés

Nous ne possédons pas encore chiffres clés liés à cette formation, pour plus d'informations contactez directement votre GRETA CFA

Les points forts de la formation

Information complémentaire sur le certificateur

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37889/>

Organisation

Rythme de la formation : journée

Durée indicative : 1350

Durée totale en heures : 1350 heures

Nombre d'heures en centre : 1350 heures

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation mixte

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Journée

Modalités pédagogiques

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation ou examen final

Métiers visés

g1401 : assistance de direction d'hôtel-restaurant
g1703 : réception en hôtellerie

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 4 (Bac général , technologique ou professionnel)

Prérequis : Être titulaire d'un : • Bac Pro Cuisine, Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration • Bac Technologique ou Bac Général Avoir une connaissance de la filière hôtellerie restauration

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Inscription PARCOURS SUP • Recrutement sur dossier (motivation, CV, Résultats) et entretien

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Le GRETA est engagé dans la démarche H+, les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.

Financement

Prix horaire indicatif : 19 €/h TTC

Modalités de financement : contrat de professionnalisation , développement de compétences – OPCO

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Financeurs



Nos labels



Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 : Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37889	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	

Contact Formation

GRETA CFA l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame ENSANYAR Nicole
Conseiller(ère) en formation continue
nicole.ensanyar@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-lain>

BTS - Management en hôtellerie - restauration - Option A : Management d'unité de restauration - Option B : Management d'unité de production culinaire



Objectifs

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration intervient dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services.

- Contribuer à la définition de la stratégie commerciale, le développement de la clientèle et la fidélisation
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir des outils de reporting et de mesure de la performance
- Evaluer la faisabilité d'un projet et mise en place
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe
- Organiser le travail, la gestion et l'animation d'équipe



Contenu de la formation

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration doit être capable d'assumer des missions relatives au pôles suivants :

- La production de services en hôtellerie restauration
- L'animation de la politique commerciale et le développement de la relation client
- Le management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Le pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- L'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- L'option de spécialisation est choisie en 2ème année :
Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire

Type d'action

Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session

Du 02/09/2024 au 09/07/2026

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2023

89 % de réussite 76 % de satisfaction 20 % d'insertion à 6 mois 80 % de poursuite d'études



Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 1420 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1780 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

g1401 : assistance de direction d'hôtel-restaurant

g1402 : management d'hôtel-restaurant

g1703 : réception en hôtellerie



Poursuite d'études

• Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. • Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.



Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Prérequis : -Être titulaire d'un : • Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine. • Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). • Pour les titulaires d'un autre Baccalauréat, une Mise à niveau d'un an (MAN) est nécessaire ou la Mention complémentaire Accueil-réception.

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 11223 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 : Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37889	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>

BTS - Management en hôtellerie - restauration - Option A : Management d'unité de restauration - Option B : Management d'unité de production culinaire



Objectifs

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration intervient dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services.

- Contribuer à la définition de la stratégie commerciale, le développement de la clientèle et la fidélisation
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir des outils de reporting et de mesure de la performance
- Evaluer la faisabilité d'un projet et mise en place
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe
- Organiser le travail, la gestion et l'animation d'équipe



Contenu de la formation

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration doit être capable d'assumer des missions relatives au pôles suivants :

- La production de services en hôtellerie restauration
- L'animation de la politique commerciale et le développement de la relation client
- Le management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Le pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- L'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- L'option de spécialisation est choisie en 2ème année :
Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire

Type d'action

Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session

Du 02/09/2024 au 09/07/2026

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés

Nous ne possédons pas encore chiffres clés liés à cette formation, pour plus d'informations contactez directement votre GRETA CFA

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 1420 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1780 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 2 semaine au Centre de Formation 2 semaines en entreprise

Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours formation

Métiers visés

g1401 : assistance de direction d'hôtel-restaurant

g1402 : management d'hôtel-restaurant

g1703 : réception en hôtellerie

Poursuite d'études

• Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. • Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+

Financement

Tarif global indicatif : 11223 € TTC

Financements possibles : Prise en charge OPCO

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Nos labels



Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 : Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37889	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	

Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotelier-restauration-alimentation>

BTS - Management en hôtellerie - restauration -
Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production
culinaire





Objectifs

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration intervient dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services.

- Contribuer à la définition de la stratégie commerciale, le développement de la clientèle et la fidélisation
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir des outils de reporting et de mesure de la performance
- Evaluer la faisabilité d'un projet et mise en place
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe
- Organiser le travail, la gestion et l'animation d'équipe



Contenu de la formation

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration doit être capable d'assumer des missions relatives au pôles suivants :

- La production de services en hôtellerie restauration
- L'animation de la politique commerciale et le développement de la relation client
- Le management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Le pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- L'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- L'option de spécialisation est choisie en 2ème année :
Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire

Type d'action

Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent Saint-Exupéry - Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services - Lycée des métiers des énergies du bâtiment
15 avenue SAINT-EXUPERY
01200
VALSERHONE



Chiffres clés

Nous ne possédons pas encore chiffres clés liés à cette formation, pour plus d'informations contactez directement votre GRETA CFA

Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.

Organisation

Rythme de la formation : journée

Durée indicative : 1350

Effectif mini/maxi : 6 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : Journée

Modalités pédagogiques

Matériel et moyens utilisés : Support pédagogique remis au participant ,Matériel visé par la formation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Contrôle en cours de formation ou examen final

Métiers visés

g1401 : assistance de direction d'hôtel-restaurant
g1402 : management d'hôtel-restaurant
g1703 : réception en hôtellerie

Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : niveau 4 (Bac général , technologique ou professionnel)

Prérequis : Avoir une connaissance de la filière hôtellerie restauration facilitera l'embauche en apprentissage

Modalités d'accès : admission après entretien , admission sur dossier

Délais d'accès : Inscription PARCOURS SUP - Recrutement sur dossier (motivation, CV, Résultats) et entretien

Eligible au CPF : oui

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Le GRETA est engagé dans la démarche H+, les personnes en situation de handicap sont accompagnées tout au long de leur parcours de formation par un référent H+.

Financement

Prix horaire indicatif : 19 €/h TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)

Financeurs



Nos labels



Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 : Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37889	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	

Contact Formation

GRETA CFA l'Ain
1 rue de Crouy
01011 Bourg-en-Bresse
04 74 32 15 90
greta.ain@ac-lyon.fr

Madame ENSANYAR Nicole
Conseiller(ère) en formation continue
nicole.ensanyar@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-lain>

BTS - Management en hôtellerie - restauration -
Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production
culinaire





Objectifs

Le titulaire d'un Brevet de Technicien Supérieur Management en Hôtellerie Restauration intervient dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services.

- Contribuer à la définition de la stratégie commerciale, le développement de la clientèle et la fidélisation
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client,
- Concevoir des outils de reporting et de mesure de la performance
- Evaluer la faisabilité d'un projet et mise en place
- Concevoir et réaliser des prestations de services,
- Manager une équipe
- Organiser le travail, la gestion et l'animation d'équipe



Contenu de la formation

Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie Restauration doit être capable d'assumer des missions relatives au pôles suivants :

- La production de services en hôtellerie restauration
- L'animation de la politique commerciale et le développement de la relation client
- Le management opérationnel de la production de services en hôtellerie restauration
- Le pilotage de la production de services en hôtellerie restauration
- L'entrepreneuriat en hôtellerie restauration
- L'option de spécialisation est choisie en 2ème année :
Option A : Management d'unité de restauration
Option B : Management d'unité de production culinaire

Type d'action

Apprentissage

Lieu de formation

Lycée polyvalent François
Rabelais
Chemin DU DODIN
69571
DARDILLY CEDEX

Date de session

Du 02/09/2024 au 09/07/2026

**FORMATION
EN
ALTERNANCE**

Chiffres clés 2023

89 % de réussite 76 % de satisfaction 20 % d'insertion à 6 mois 80 % de poursuite d'études



Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



Organisation

Rythme de la formation : journée , semaine

Durée indicative : 2 ans

Durée totale en heures : 3200 heures

Nombre d'heures en centre : 1350 heures

Nombre d'heures en entreprise : 1850 heures

Effectif mini/maxi : 8 - 12

Modalités d'enseignement : formation entièrement présentielle

Modalités d'entrée et de sortie : entrées/sorties à dates fixes

Type de la Formation : 1 SEMAINE AU CENTRE 2 SEMAINES EN ENTREPRISE



Modalités pédagogiques

Parcours de formation : en groupe

Méthodes pédagogiques : Exposés, démonstrations et mises en situation

Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation : Examen final ou contrôle en cours de formation.

Possibilité de valider des blocs de compétences : oui



Métiers visés

g1401 : assistance de direction d'hôtel-restaurant

g1402 : management d'hôtel-restaurant

g1703 : réception en hôtellerie



Poursuite d'études

• Licence professionnelle organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration. • Autres Licences professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie restauration.



Accès

Publics visés : tout public

Niveau d'entrée : sans niveau d'accès

Prérequis : -Être titulaire d'un : • Baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration ou Cuisine. • Baccalauréat technologique STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration). • Pour les titulaires d'un autre Baccalauréat, une Mise à niveau d'un an (MAN) est nécessaire ou la Mention complémentaire Accueil-réception.

Admission après réception du contrat d'apprentissage signé par toutes les parties.

Délais d'accès : Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles

Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap : Oui référencé H+



Financement

Tarif global indicatif : 11223 € TTC

Modalités de financement : contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



Nos labels



Niveau de sortie niveau 5 (Bac +2 BTS ou DUT)	Spécialités de formation NSF 334 : Accueil, hôtellerie, tourisme	Code RNCP/RS RNCP37889	Nom du certificateur Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche	Date certification 24/07/2023	Accessible par la VAE Oui	Mise à jour 04/04/2025
					Formation certifiante Oui	



Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation
Chemin du Dodin CEDEX 24
69571 DARDILLY BP 24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>