

## **BEP Métiers de l'hôtellerie et de la restauration**

### **Métiers et emplois visés :**

- Personnel polyvalent en restauration
- Serveur·se en restauration
- Employé·e de café, bar, brasserie
- Personnel de cuisine
- Réceptionniste en hôtellerie
- Personnel d'étage

### **Public concerné :**

Demandeur.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salarié.e  
Individuel.le autre

### **Objectifs de la formation :**

- Acquérir les comportements et compétences professionnels attendus par les professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (cuisine, service, réception et hébergement), afin de devenir immédiatement et durablement employable (CDD /CDI).
- Acquérir et valider les compétences réglementaires en termes d'hygiène et de sécurité : PRAP IBC, SST, habilitation électrique H0B0, HACCP

## Contenu de la formation :

### Restauration - Cuisine

- Mise en place rationnelle et réglementaire d'un poste de travail
- Approvisionnement, réception, contrôle et stockage des denrées
- Préparation des denrées brutes et pré-élaborées.
- Cuissons et remises en température.
- Production de hors d'œuvre, pâtisseries, desserts, appareils salés ou sucrés, fonds et sauces de base
- Dressage, mise en valeur et distribution des préparations culinaires

### Restauration - Service

- Techniques de base et gestes professionnels du service en salle
- Dressage, valorisation des préparations culinaires et distribution

### Hôtellerie- Réception

- Initiation aux techniques d'accueil et de gestion de clientèle
- Planification des réservations
- Coordination avec les autres services
- Comptabilité journalière, facturation, encaissement, contrôle des paiements différés

### Hôtellerie- Hébergement et services d'étage

- Entretien et préparation des chambres, sanitaires et parties communes
- Gestion et entretien du linge
- Service des petits déjeuners

### Modules transverses

- Français, mathématiques et anglais appliqués au domaine professionnel
- Communication : langage et attitudes
- Démarche écocitoyenne et développement durable
- Connaissances et compétences numériques
- Prévention des risques professionnels et habilitations
- Découverte de l'environnement professionnel
- Techniques de recherche d'emploi

## Méthodes et outils pédagogiques :

- Formation en groupe

## Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

## Durée indicative en centre de formation :

476 heures

## Durée indicative en entreprise :

280 heures

## Pré-requis :

- Expérience professionnelle en Hôtellerie, Restauration recommandée
- Maîtriser les règles de base en français et en calcul Ne pas avoir de contre-indications médicales Être prêt-e à se conformer aux règles et contraintes des métiers visés.

**GRETA PORTES NORMANDES**

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex

N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Modalités d'admission :

- Sur CV
- Sur dossier
- Sur entretien
- Sur tests

### Niveau d'entrée :

Conseillé : sans niveau spécifique

### Niveau de sortie :

niveau 2 (préqualification)

### Validations :

- Être immédiatement et durablement employable (CDD /CDI)
- Valider les compétences réglementaires en termes d'hygiène et de sécurité : PRAP IBC, SST, habilitation électrique H0B0, HAC

### Financement :

Financement individuel  
Financement sur fonds publics

### Tarif de référence :

12€/heure

### Lieu(x) de formation :

LA FERTE MACE

### Accès Handicapés :

Le référent handicap de l'antenne se tient à la disposition des personnes en situation de handicap, de l'accueil jusqu'à la fin de la formation suivie.

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Céline BOUHOURS  
Téléphone : 02 33 98 48 50  
Courriel : celine.bouhours@ac-normandie.fr