

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

*Formation accessible financée par la Région Normandie, [pour connaître les prochaines dates de formation cliquez ICI](#)*

### **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  
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 présentielle et à distance

## Modalités d'enseignement :

Formation partiellement à distance

## Durée indicative en centre de formation :

210 heures

## Durée indicative en entreprise :

175 heures

## Pré-requis :

- Expérience professionnelle en hôtellerie restauration recommandée
- Maîtriser les savoirs de base en Français et en calcul
- Ne pas avoir de contre indication médicale
- Être prêt à se conformer aux règles et contraintes des métiers visés

## GRETA COTES NORMANDES

Siège social : lycée Curie/Corot - 377 rue de l'Exode - BP 40245 - 50000 Saint-Lô

N° SIRET : 19501219000029 - N° de déclaration d'activité : 2550P200050

Document non contractuel, peut-être soumis à modification

### Modalités d'admission :

- sur CV
- Sur entretiens
- sur tests
- sur dossier

### Niveau d'entrée :

Obligatoire : niveau 1 (savoir de base)

### 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

### Certification :

+ d'informations sur la certification RNCP1184 (libellé exact du diplôme, nom du certificateur, date d'enregistrement de la certification) en cliquant sur le lien suivant <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/1184/>.

### Financement :

Financement individuel  
Financement sur fonds publics

### Tarif de référence :

Financement Région Normandie

### Lieu(x) de formation :

BAYEUX

### Accès Handicapés :

Accès PMR conforme à la réglementation sur l'accessibilité des ERP

### Renseignements et inscriptions

Nom du contact : Mme Karine AUVRAY  
Téléphone : 02 31 21 61 00  
Courriel : greta-bayeux@ac-normandie.fr