

## Catalogue de l'offre sélectionnée

### Critères retenus

- > Structure : GRETA DES MÉTIERS DU TERTIAIRE, DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE PARIS
- > Formacode : 42776 hôtellerie



Réseau de la formation continue de l'académie de Paris

# Sommaire

## ))) L'offre de formation

### Hôtellerie - Restauration - Tourisme

#### Hôtellerie

- TP - Employé polyvalent en restauration  
*Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social*  
*Ex Titre professionnel Agent de Restauration* 3
- TP - Gouvernant(e) en hôtellerie  
*Titre professionnel de niveau 4 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social* 4
- TP - Réceptionniste en hôtellerie  
*Titre professionnel de niveau 4 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social* 5

## TP - Employé polyvalent en restauration

*Titre professionnel de niveau 3 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social  
Ex Titre professionnel Agent de Restauration*

Certification accessible par la VAE

**sous réserve d'un conventionnement  
région pour le financement des  
demandeurs d'emploi**

### > Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du DIF (fonction publique), Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi (...)

### > Dates

Du 04/11/2024 au 11/04/2025  
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : [www.gretametehor.co](http://www.gretametehor.co) (...)

### > Durée

490 H (en centre), 210 H (en entreprise) (...)

### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel  
Les journées de Travaux pra (...)

### > Informations inscription

Recrutement des demandeurs d'emploi (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement) (...)

### > Coût de la formation

6860,00 euros  
Prévoir l'achat d'une tenue professionnelle. (...)

### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS  
Collège Georges Méliès  
45 rue de Tanger - 75019 PA (...)

### > Contact

GRETA METEHOR PARIS  
ECOLE NATIONALE DE  
COMMERCE  
70, Bd Bessières - 75017 PARIS  
Tél : 01 44 85 85 40 (...)

### > Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA  
METEHOR PARIS  
[recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com)

Suzanne FERRAMOSCA  
Tél 07 49 69 87 00 (...)

### ))) OBJECTIFS

La formation vise l'acquisition des quatre blocs de compétences professionnelles qui composent le parcours et à une insertion durable dans le monde professionnel.

### ))) PRÉREQUIS

- Niveau 6ème.
- Savoir lire, écrire, compter.

L'emploi d'agent de restauration implique la station debout prolongée, de fréquentes allées et venues ainsi que la manutention de charges. Il peut s'exercer en horaires décalés, fractionnés.

### ))) CONTENUS

Bloc 1 / RNCP38663BC01 - Préparer et dresser des entrées et des desserts  
Réaliser la mise en place des entrées et des desserts  
Assembler et dresser les entrées et les desserts

Bloc 2 / RNCP38663BC02 - Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking  
Réaliser la mise en place des plats chauds et des produits snacking  
Assembler et dresser les plats chauds et les produits snacking

Bloc 3 / RNCP38663BC03 - Accueillir, conseiller et servir la clientèle  
Réaliser la mise en place des espaces de distribution et de restauration  
Accueillir et conseiller la clientèle  
Servir la clientèle et encaisser les prestations

bloc 4 / RNCP38663BC04 - Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et des matériels

Assurer la conduite du poste laverie vaisselle  
Réaliser la plonge batterie  
Effectuer le nettoyage des locaux et des matériels

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, travaux pratiques

### ))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test, admission sur dossier  
Pour être convié à une réunion d'information collective et un entretien de recrutement, RDV sur : [www.gretametehor.com](http://www.gretametehor.com) / Mail : [recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com) Admission après entretien et tests

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Employé polyvalent en restauration  
Examen : session jury validation (se déroulera au cours d'une semaine en avril en fin de formation)

Certification accessible par la VAE

### > Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur d'emploi dans le cadre du CSP, Particulier, individuel

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.

Les recrutements des demande (...)

### > Dates

Du 13/11/2024 au 02/06/2025

Prochains recrutements :

Rendez-vous sur le site

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

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.

Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mo (...)

### > Durée

440 H (en centre), 546 H (en entreprise) (...)

### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, FOAD, Formation en présentiel

### > Informations inscription

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.

Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mo (...)

### > Coût de la formation

7040,00 euros

Nous contacter pour une étu (...)

### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS

Lycée polyvalent Guillaume (...)

### > Contact

GRETA METEHOR PARIS

ECOLE NATIONALE DE

COMMERCE

70, Bd Bessières - 75017 PARIS

Tél : 01 44 85 85 40 (...)

### > Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA

METEHOR PARIS

[recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com)

Référente handicap : Bénédicte DE

VALICOURT (...)

## TP - Gouvernant(e) en hôtellerie

Titre professionnel de niveau 4 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social

### ))) OBJECTIFS

CCP1 – CONTRÔLER LA QUALITÉ DE LA PRODUCTION DU SERVICE DES ÉTAGES

- Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service
- Gérer les approvisionnements en linge, matériels, produits et consommables
- Assurer l'échange d'informations avec les clients et les services de l'établissement

CCP2- ORGANISER ET ANIMER LE TRAVAIL DES EQUIPES DU SERVICE DES ÉTAGES

- Planifier et coordonner l'activité journalière
- Intégrer un nouveau collaborateur dans son service
- Animer et adapter la formation du personnel au service des étages (...)

### ))) PRÉREQUIS

Mémoire visuelle, disponibilité, sens du service, discrétion, organisation et méthode, bonne présentation.

### ))) CONTENUS

Enseignement professionnel :

- Management et animation d'équipe
- Contrôle
- Accueil et communication
- Bureautique
- Compétences techniques et fonctionnelles
- Compétences relationnelles et comportementales
- Hygiène, sécurité alimentaire & méthode HACCP
- Développement durable en établissement hôtelier

Les principales compétences attestées par le TP gouvernant(e) sont les suivantes :

1. Organiser et planifier le travail de ses équipes au service des étages

Planifier, répartir et clôturer la production du service des étages.

Prévoir pour son secteur le linge, les matériels, les produits et les consommables.

2. Contrôler la qualité de la production du service des étages et animer les équipes de son secteur

Contrôler les chambres, les lieux publics et les locaux de service de l'établissement.

Assurer l'interface avec les clients et les services de l'établissement.

Accueillir et intégrer des collaborateurs dans son service.

Animer et former le personnel de son secteur.

Communiquer avec la hiérarchie, les collaborateurs et la clientèle de l'établissement.

Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de la santé au tra (...)

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques

### ))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.

Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront entre avril et mai (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement) (...)

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Gouvernant(e) en hôtellerie

Examen : session jury de validation (1 semaine en mai 2025).

## TP - Réceptionniste en hôtellerie

*Titre professionnel de niveau 4 du ministère du travail, de l'emploi, de la formation professionnelle et du dialogue social*

### > Public

Tout public, Salarié, Salarié dans le cadre du plan de développement des compétences, Salarié en reconversion, Demandeur (...)

### > Dates

Du 25/11/2024 au 19/05/2025

Prochains recrutements :

Rendez-vous sur le site

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

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.

Les recrutements des demande (...)

### > Durée

440 H (en centre), 440 H (en entreprise)

Votre lieu habituel de travail est la réception. Les horaires de travail s'effectuent par roulement et imposent une p (...)

### > Modalités de formation possibles

Collectif, Cours du jour, Formation en présentiel

### > Informations inscription

Pour être convié(e) à une information collective et à un entretien de recrutement :

-[www.gretametehor.com](http://www.gretametehor.com)

-[recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com)

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié. (...)

### > Coût de la formation

7040,00 euros

Nous contacter pour une étu (...)

### > Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS

Lycée polyvalent Guillaume (...)

### > Contact

GRETA METEHOR PARIS

ECOLE NATIONALE DE

COMMERCE

70, Bd Bessières - 75017 PARIS

Tél : 01 44 85 85 40 (...)

### > Contact(s)

Hôtellerie Restauration GRETA

METEHOR PARIS

[recrutement.hrt@gretametehor.com](mailto:recrutement.hrt@gretametehor.com)

Référente handicap : Bénédicte DE

VALICOURT (...)

### ))) OBJECTIFS

- Accueillir les clients (individuels et groupes) d'un établissement hôtelier de leur réservation jusqu'à leur départ.
- Vendre des prestations hôtelières tout au long de leur séjour.
- Assurer les tâches administratives relatives à leur séjour et les informer sur l'environnement touristique.

### ))) PRÉREQUIS

- Niveau classe de terminale ou équivalent.
- Acquis en anglais (lire et comprendre le sens global de textes courants, écouter des dialogues courts, rapporter des projets simples).
- Mémoire visuelle, disponibilité, sens du service, discrétion, organisation et méthode, bonne présentation.

### ))) CONTENUS

La formation se compose de 2 modules qualifiants débouchant sur les certificats de compétences professionnelles (CCP), complétés par les périodes en alternance en entreprise.

CCP 1 : Assurer les opérations relatives au séjour des clients

- Accueillir et conseiller le client au service de la réception
- Traiter les demandes de réservations de prestations hôtelières
- Procéder aux opérations d'arrivée et de départ

CCP 2 : Clôturer l'activité et contribuer à la gestion de la distribution en ligne et au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

- Clôturer l'activité journalière et mensuelle
- Contribuer à la gestion de la distribution en ligne
- Contribuer au suivi de l'e-réputation de l'établissement hôtelier

### ))) MOYENS PÉDAGOGIQUES

documents pédagogiques, études de cas, jeux de rôle, plate-forme de formation à distance, travaux pratiques

### ))) MODALITÉS D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

admission après entretien, admission après test

Les inscriptions sont ouvertes pour le public salarié.

Les recrutements des demandeurs d'emploi démarreront au mois de mai (sous réserve d'un conventionnement région pour le financement)

### ))) RECONNAISSANCE DES ACQUIS

TP - Réceptionniste en hôtellerie

Examen : session de validation (1 semaine au mois de mai 2024).