INE :	Réservé à l'administration	

# Pass'Restauration 2015/16

Mon parcours d'orientation active vers les métiers de l'Hôtellerie-Restauration













Accueillir - Conseiller - Cuisiner - Réaliser - Servir - Créer

# Filière d'excellence

Construis ton parcours et accumule des bonus pour accéder à ton projet personnel et professionnel.

•••••

Mon parcours achevé, je note mes vœux d'orientation :

VŒU	FORMATION Cochez le niveau du diplôme (CAP ou Bac Pro) et notez son intitulé	ETABLISSEMENT	AVIS DE LA COMMISSION Réservé à l'administration
N°1	○ CAP ○ Bac Pro		
N°2	○ CAP ○ Bac Pro		
N°3	○ CAP ○ Bac Pro		

Nom:		
Prénom :		
Date de naissance :/		
Lieu de naissance :		
Pays:		
Adresse:		
Code Postal :		
Ville:		
Etablissement de Formation :		
Classe d'origine : 3ème Générale 3ème DP3 3ème Prépa-Pro 3ème SEGPA Autre :		
Coche ton département		
Alpes de Haute Provence 🔘 Bouches-du-Rhône		
Hautes Alpes Vaucluse		









MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE





## Les métiers de la Restauration, des formations aux métiers du restaurant revisitées!

Les métiers de la Restauration partagent tous le même socle de base, celui de conjuguer à la fois :

- la qualité d'un savoir-faire culinaire (par les produits et le type de cuisine)
- un accueil personnalisé et attentionné,
- l'attachement à des valeurs professionnelles et à une identité culinaire française ancrée dans un territoire, ses produits, son histoire,
- l'harmonie des prestations avec son environnement direct (la salle de restaurant) et les éléments d'ambiance le composant,
- la tradition, l'innovation et une ouverture aux pratiques et aux cultures du monde.

# Pour en savoir plus : www.metiers-hotel-resto.fr

### Une Formation, Un Métier!

Des formations en deux ans, de niveau V, après le collège : Les CAP des Métiers de la Restauration

- CAP Cuisine
- CAP Restaurant
- CAP Service en Brasserie-Café

Le CAP des Métiers de l'Hôtellerie

- CAP Services Hôteliers

Des formations en trois ans, de niveau IV, après le collège :

- Le Bac Professionnel - Cuisine ou Restaurant

Des formations en deux ans, de niveau IV, après un diplôme de niveau V et une expérience professionnelle Le Brevet Professionnel

- BP Cuisinier - BP Restaurant

- BP Gouvernante

### Une Spécialisation

Mentions complémentaires, après un diplôme des Métiers de la Restauration

Employé Barman

Sommellerie

Cuisinier en Desserts de Restaurant

Art de la Cuisine Allégée

**Employé Traiteur** 

# Des Formations Modernes, Innovantes et Diplomantes

Testes toi et découvres ton potentiel pour les métiers de l'Hôtellerie-Restauration

$\bigcirc$	Tu aimes l'action	Tu aimes voyager
$\bigcirc$	Tu aimes communiquer	Tu aimes le contact humain
$\bigcirc$	Tu aimes créer	O Tu aimes te dépasser
$\bigcirc$	Tu aimes le travail d'équipe	Tu aimes les langues
$\bigcirc$	Tu aimes faire plaisir	<ul> <li>Tu aimes fabriquer</li> </ul>
$\bigcirc$	Tu aimes les technologies	O Tu es réactif
$\bigcirc$	Tu es souriant	Tu es exigeant
$\bigcirc$	Tu es dynamique	Tu es rigoureux
$\bigcirc$	Tu es endurant	○ Tu es mobile
$\bigcirc$	Tu fais preuve d'initiative	Tu es à l'écoute des autres

Coches les phrases qui te correspondent et comptes le nombre de croix. Si tu as au moins 10 cases cochées, tu te réaliseras dans un des 75 métiers différents de l'Hôtellerie-Restauration.

Ton Score

Des formations dynamiques pour intégrer un secteur d'activités toujours en mouvement!

Témoignage - Myriam, 16 ans : «Les professeurs s'intéressent à ce que je suis et ce que j'apprends est tout de suite utile lorsque je vais en entreprise! Les cours sont différents, je suis jugé sur ce que je réalise, j'ai plaisir à apprendre et à aller en formation.»

#### LES PLUS DE FORMATION

- > Des formations courtes, de 2 à 3 ans
- > Des visites d'entreprises nombreuses
- > Des rencontres avec les professionnels
- > Des formations par modules
- > Des projets collectifs et personnels
- > La participation à des Salons pros
- Des Périodes de Formation en Milieu Professionnel
- > Un Contrôle par Compétences

#### LES PLUS DU SECTEUR D'ACTIVITES

Le secteur d'activités qui embauche le plus <

Des emplois saisonniers et en CDI <

Des rémunérations attractives <

Des horaires flexibles <

6 semaines de Congés Payés <

Des emplois en France et à l'étranger <

Des entreprises modernes <

Des postes à évolution rapide <

cs posies a evolution rapido

La Gastronomie Française<

# Les Ambassadeurs Métiers



Des professionnels à votre écoute pour :

- vous accueillir - vous informer

- vous écouter - vous guider

- vous conseiller - vous orienter

- vous accompagner

dans votre parcours personnel et professionnel.

N'attendez pas, prenez contact!

# Enseignants et Formateurs pour vous accompagner... Ils vous attendent, prenez vite contact!

Alpes de Haute Provence - (04)



Laure SOLTERMAN Lycée Paul Arène SISTERON (04) Tél: 04 92 33 18 00

Hautes Alpes - (05)



Isabelle SEVES
IDEM Formation
GAP (05)
Tél: 04 92 53 98 00



Pierre FROTTIER L.P. Sévigné GAP (05) Tél: 04 92 56 56 10

#### Bouches-du-Rhône - (13)



Aurore PELLISSIER Lycée de la Restauration MARSEILLE (13) Tél : 04 91 73 47 81



Laetitia BLAISON Lycée de la Restauration MARSEILLE (13) Tél : 04 91 73 47 81



Frédéric SEMERIA L.P. La Méditerranée LA CIOTAT (13) Tél: 04 42 08 80 20



Hélène LEFEBVRE-MARTZ L.P. Privé Ste Elisabeth SEPTEMES-les-Vallons (13) Tél: 04 91 51 01 41



Michel LECOMTE C.F.A. du Pays d'Aix AIX-en-PROVENCE (13) Tél: 04 42 29 61 11



Stéphane PERNIN L.P. La Méditerranée LA CIOTAT (13) Tél : 04 42 08 80 20

Vaucluse - (84)



Céline HANNOTEAUX C.F.A. de la C.C.I. AVIGNON (84) Tél : 04 90 13 86 46



Christophe MASCLEF L.P. Aristide Briand ORANGE (84) Tél: 04 92 34 12 18

### Professionnels partenaires de votre formation, à votre écoute



Nicolas GUYOT Ibis Budget Vieux-Port MARSEILLE (13) Tél: 08 92 68 05 82



Chrislain LEVECQUE Hôtel Best Western MANOSQUE (04) Tél: 04 92 87 78 58



Michel MIALHE La Chassagnette ARLES (13) Tél : 04 90 97 26 95



Isabelle WERCK Un Tout Petit Monde MARSEILLE (13) Tél : 06 62 24 07 64



Sandrine FRANCOIS Hostellerie de la Fuste VALENSOLE (04) Tél: 04 92 72 05 95



Bernard FLEURY La Brunette CASSIS (13) Tél : 04 42 01 04 90



Philippe ZERAH Dalloyau MARSEILLE (13) Tél : 04 91 45 75 11



Gisèle MARGUIN A.S.A.M.P. LA CIOTAT (13) Tél : 06 86 88 93 95



Jean-Luc PARODI Hôtel Le Roy René AIX-en-PROVENCE (13) Tél : 04 42 37 61 00



René BERGES Table de Beaurecueil BEAURECUEIL (13) Tél : 04 42 66 94 98



Bruno DUKAN L'Epuisette MARSEILLE (13) Tél: 04 91 52 17 82



Cédric BESSIERE Lycée Jean Perrin MARSEILLE (13) Tél : 04 91 74 29 30



Jean-Francis ROBIN Le Mas du Soleil SALON (13) Tél : 04 90 56 06 53



Jérôme LAURENT Le Cilantro ARLES (13) Tél: 04 90 18 25 05



Mireille BOSSY Dir. Serv. Vétérinaires DIGNE (04) Tél: 04 92 36 60 50



Christophe GUIDONE Restaurant la Cigale TALLARD (05) Tél : 04 92 54 04 64



Nancy PERNIN-JAUNE Hôtel les Bartavelles LES CROTS (05) Tél : 04 92 43 20 69



René BOREL CDT 05 GAP (05) Tél : 04 92 53 62 00



Brigitte BLANC-BRUDE Hostellerie la Grangette VELLERON (84) Tél: 04 90 20 00 77



Christian ETIENNE Restaurant C. Etienne AVIGNON (84) Tél: 04 90 86 16 50

# Professionnels Ambassadeurs Métiers FAFIH, pour vous guider



Oliver ROUSSEL Autogrill SORGUES (84) Tél : 04 90 39 10 72



Thierry LE HANIER Autogrill MARIGNANE (13) Tél : 04 42 14 21 21



Franck PERRION La Terrasse MARSEILLE (13) Tél : 04 84 25 34 19



Saïd AKIF La Cours en Vert MARSEILLE (13) Tél : 04 86 77 41 69





Restauration

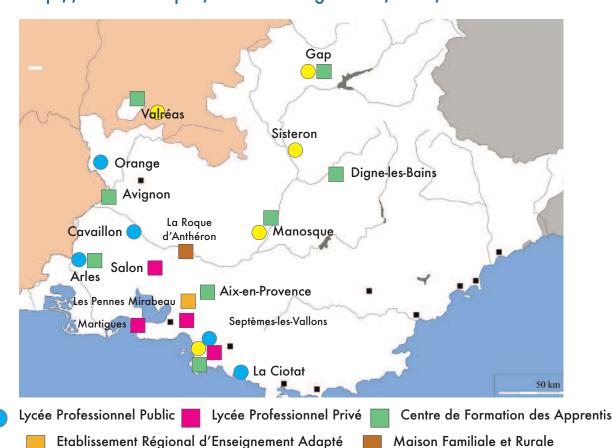






#### CARTE ACADEMIQUE DES FORMATIONS

Voir également sur le site ONISEP, http://www.onisep.fr/Mes-infos-regionales/Paca/Aix-Marseille





#### LES ETABLISSEMENTS DE FORMATION

5 Lycées des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Lycée des Métiers de la Restauration (Marseille) - 04 91 73 47 81 Lycée des Métiers des Alpes Provençales Paul Arène (Sisteron) 04 92 61 02 99

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration, des secteurs Tertiaire et Industriel Louis Martin Bret (Manosque) - 04 92 70 78 40 Lycée des Métiers Sévigné (Gap) - 04 92 56 56 10 Lycée des Métiers Ferdinand Revoul (Valréas) - 04 90 35 03 68

5 Lycées Professionnels Publics

Lycée professionnel Perdiguier (Arles) - 04 90 96 80 50 Lycée professionnel Alexandre Dumas (Cavaillon) - 04 90 06 34 50 Lycée professionnel La Méditerranée (La Ciotat) - 04 42 08 80 20 Lycée professionnel Aristide Briand (Orange) - 04 90 34 12 18 Lycée professionnel Camille Jullian (Marseille) - 04 91 88 83 00

6 Lycées Professionnels Privés

Lycée professionnel La Cadenelle (Marseille) - 04 91 18 12 12 Lycée professionnel Pastré-Grde Bastide (Marseille) - 04 96 19 06 06 Lycée professionnel Le Rocher (Salon de Provence) - 04 90 56 13 79 Lycée professionnel Brise Lames (Martigues) - 04 42 49 00 49 Lycée professionnel Ste Elisabeth (Septèmes) - 04 91 51 01 41 Lycée professionnel Charlotte Grawitz (Marseille) - 04 91 66 63 86



9 Centres de Formations d'Apprentis

CFA IDEM (Gap) - 04 92 53 98 00
CFA René Villeneuve (Digne) - 04 92 30 90 80
CFA Hôtellerie et Alimentation (Marseille) - 04 91 72 72 25
CFA Interprofessionnel Corot (Marseille) - 04 91 21 57 00
CFA du Pays d'Aix (Aix en Provence) - 04 42 29 61 11
CFA Régional des Lycées du Pays d'Arles (Arles) - 04 90 49 60 44
CFA de la CCI - E.H.A. (Avignon) - 04 90 13 86 46
CFA du Lycée des Métiers F. Revoul (Valréas) - 04 90 35 03 68
CFA du Lycée des Métiers Martin Bret (Manosque) - 04 92 70 78 40



1 Etablissement Régional d'Enseignement Adapté

EREA Louis Aragon (Les Pennes Mirabeau) - 04 91 51 01 48

Une maison familiale et rurale (MFR) propose des formations en hôtellerie restauration de niveau IV et V

MFR La Roque d'Antheron, annexe du CFA des MFR PACA 04 42 50 41 27





# MA DECOUVERTE PAS A PAS

(Complète ton parcours de découverte des métiers et des formations de l'Hôtellerie-Restauration, et donne toi toutes les chances d'accéder à ton projet personnel et professionnel)

Mes Actions	Tampon / Signature Date	Remarques sur la motivation de l'élève
PORTES OUVERTES		
PORTES OUVERTES		
SALON PROFESSIONNEL		
SALON PROFESSIONNEL		
CONSEILLER D'ORIENTATION		
RENCONTRE D'UN AMBASSADEUR METIERS		
RENCONTRE D'UN AMBASSADEUR METIERS		
RENCONTRE D'UN PROFESSIONNEL		
RENCONTRE D'UN PROFESSIONNEL		

Mes Actions	Tampon / Signature Date	Remarques sur la motivation de l'élève
VISITE, STAGE EN RESTAURANT		
VISITE, STAGE EN RESTAURANT		
VISITE, STAGE EN ETABLISSEMENT DE FORMATION (Filière Hôtellerie- Restauration)		
VISITE, STAGE EN ETABLISSEMENT DE FORMATION (Filière Hôtellerie- Restauration)		
CHEF D'ETABLISSEMENT		
PROFESSEUR PRINCIPAL		
AUTRES MEMBRES DE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE		
PARENTS		
AUTRES (à préciser)		
AUTRES (à préciser)		



www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr



www.lyc-arene.ac-aix-marseille.fr



www.lyc-bret.ac-aix-marseille.fr



www.lyc-sevigne.ac-aix-marseille.fr



www.lycee-valreas.net



www2.lyc-montmajour-perdiguier.acaix-marseille.fr



www.lyc-dumas.ac-aix-marseille.fr



www.lyc-mediterranee.ac-aixmarseille.fr



www.lyc-briand-orange.ac-aix-marseille.fr



www.lyc-jullian.ac-aix-marseille.fr



www.ismcadenelle.com



http://extrapgb.fr/pastre-grande-bastide/



www.lycee-le-rocher.com



www.lycee-brise-lames.fr



www.lycee-charlotte-grawitz.com



www.sainteelisabeth.com



http://corot-formations.fr



www.urma-paca.fr/cfa/dignelesbains



www.cfa.agglo-paysdaix.fr



www.ecolehoteliereavignon.fr



www.lyc-privat.ac-aix-marseille.fr



www.erea-aragon.ac-aix-marseille.fr



www.mfr-laroque.com

















