


Découvrez les métiers de
l'hôtellerie, restauration et tourisme

Catalogue de formations

 Assistant manager, Manager en hôtellerie restauration, commis de cuisine, receptionniste en hôtellerie, et bien plus encore !

Formations
accessibles en :

- Contrat en alternance
- Formation continue



DISPONIBLES

À :

- Saint-Paul
- Saint-Pierre



Envoyez vos CV à :
recrutements@cree.re



0262 45 97 55
0692 01 07 31



www.cree.re

Sommaire

1. Présentation du CREE formation

2. Formation niveau CAP

TP Serveur en restauration (Alternance).....	08
TP Commis de Cuisine (Alternance)	09
TFP Serveur (Alternance / Continue).....	10
TFP Commis de cuisine (Alternance / Continue)	11
TP Employé polyvalent en restauration (Continue).....	12
CQP Employé d'étage (Continue).....	13

3. Formation niveau BAC

CQP Réceptionniste en hôtellerie (Continue)	15
TP Assistant Manager en Hôtellerie-Restaurat (Alternance)	16
TFP Cuisinier (Alternance)	17

4. Formation niveau BTS

TP Manager en hôtellerie-Restaurat (Alternance).	19
--	----

5. Autres formations

Hygiène commerciale (Continue)	21
Préparation Opérationnelle à l'emploi	22
Intra et Inter entreprises.....	23





Notre Entreprise



Depuis 1991 aux côtés des jeunes réunionnais et des professionnels du secteur des Café, Hôtel, Restaurant (CHR) à la Réunion et dans l'Océan indien.



L'HISTOIRE DE CREE

Le centre CREE a ouvert ses portes en 1991, depuis près de 30 ans déjà. Il a été créé pour aider les jeunes qui ont du mal à s'adapter au système scolaire traditionnel. Notre mission est de leur montrer qu'il existe d'autres formes d'intelligence et qu'ils ont eux aussi le potentiel de réussir.

Depuis le 1er janvier 2020, le CREE est devenu un Centre de Formation d'Apprentis (CFA) et fait parti du groupe d'enseignement Vatel Réunion Hotel & Tourism Business school.



Le CREE propose désormais des parcours en contrat d'apprentissage et formation continue dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Ce mode de formation permet aux jeunes d'alterner entre un enseignement théorique en CFA et une expérience pratique en entreprise.



LES PLUS DE CREE

> **Pédagogie expérientielle**

Sorties pédagogiques, sortie bateau, événements, formations hôtels partenaires, etc.



> **Accompagnement socio-professionnel**

Aides sociales, accompagnement problèmes d'apprentissage, coaching, développement personnel, aide recherche stage, etc.



> **Pédagogie Active**

Neuroéducation, apprendre à apprendre, jeux pédagogiques, etc.



SAINT-PAUL

📍 2 Rue Marius et Ary Leblond,
St Paul 97460,
La Réunion



SAINT-PIERRE (CENTRE)

📍 1 Ruelle de l'Église,
Saint Pierre,
La Réunion



N O S O F F R E S D E



Formation niveau CAP



Formation

TP – Serveur en restauration

Objectifs de la formation :

Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, le conseille dans ses choix, prend la commande et assure le service des mets et des boissons. Véritable ambassadeur de l'établissement, il contribue à la satisfaction de la clientèle, à la qualité du service et à l'image de marque de l'entreprise. Il assure également les opérations d'encaissement et participe au bon fonctionnement de l'équipe de restauration

Compétences à acquérir :

Bloc 1 : Réaliser les travaux préalables au service en restauration

- Nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes
- Mettre en place les différents types de buffet

Bloc 2 : Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande

- Accueillir la clientèle et l'accompagner à sa table
- Présenter les cartes et menus
- Conseiller le client dans ses choix
- Prendre la commande et la transmettre aux services concernés
- Réaliser des ventes complémentaires

Bloc 3 : Réaliser le service en restauration

- Préparer et servir les boissons dans le respect des règles de service
- Effectuer les différents types de service à table et au buffet
- Assurer le suivi de la satisfaction client
- Préparer, vérifier et encaisser les additions
- Appliquer les bonnes pratiques professionnelles et d'hygiène

Débouchés métiers :

- Serveur en restauration
- Commis de restaurant
- Demi Chef de rang / chef de rang
- Employé en restauration (haut de gamme, croisière, train etc.)



Prérequis :

- Niveau d'entrée : maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calcul)
- Motivation à exercer le métier visé,
- Présentation soignée et sens du service
- Appétences pour la relation client et le travail en équipe

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning
- Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 39534 - Titre Professionnel Serveur en Restauration – Niveau 3
- Certificateur : Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'insertion
- Date enregistrement France Compétences : 07/01/2025
- Validation par bloc de compétences possible
- Passerelles et équivalences selon réglementation en vigueur

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements Possibles via CPF. Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 350 à 450 heures de formation selon le profil du candidat
- Contrats en alternance : 10 à 12 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Mise en situation professionnelle
- Entretien technique
- Questionnaire professionnel (anglais professionnel niveau A2)
- Entretien final devant jury

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir
- Taux de réussite aux examens : à venir
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir
- Taux d'insertion professionnelle : à venir
- Taux national d'insertion à 6 mois : 71 %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 52 %

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de Handicap



Formation

TP – Commis de Cuisine

Objectifs de la formation :

Contribuer à la satisfaction de la clientèle et à la réputation de l'établissement en réalisant des productions culinaires simples dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des standards professionnels. Le commis de cuisine participe à l'approvisionnement, à la préparation, au dressage et à l'envoi des plats tout en veillant à l'entretien de son poste de travail et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Compétences à acquérir :

CCP 1 : Réceptionner, stocker et inventorier les produits

- Réceptionner les marchandises
- Contrôler la conformité des produits
- Ranger les produits selon les règles de stockage
- Suivre l'état des stocks

CCP 2 : Préparer, dresser et envoyer des entrées et des desserts

- Réaliser la mise en place du poste
- Préparer les denrées alimentaires
- Réaliser les techniques culinaires adaptées
- Assembler, dresser et envoyer les entrées et desserts

CCP 3 : Préparer, dresser et participer à l'envoi des plats chauds

- Réaliser la mise en place du poste chaud
- Préparer les garnitures et sauces
- Effectuer les cuissons
- Dresser et participer à l'envoi des plats

CCP 4 : Nettoyer et remettre en état les matériels, les postes de travail et les locaux

- Nettoyer et désinfecter les matériels
- Assurer la plonge batterie
- Entretien des postes de travail
- Appliquer les protocoles HACCP

Débouchés métiers :

- Commis de cuisine (en restaurant, en restauration collective)
- Employé de cuisine / Aide-cuisinier



Prérequis :

- Niveau d'entrée : à partir du niveau 3ème
- Motivation à exercer le métier visé
- Appétence pour les métiers de la cuisine
- Capacité à travailler en équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning
- Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 36722 - Titre Professionnel Commis de Cuisine – Niveau 3
- Certificateur : Ministère du Travail, du Plein Emploi et de l'Insertion
- Date enregistrement France Compétences : 05/06/2024
- Validation par bloc de compétences possible
- Passerelles Employé Polyvalent en Restauration, poursuite vers Cuisinier

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements Possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPOCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPOCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 600 heures de formation selon le profil du candidat
- Contrats en alternance : 10 à 12 mois
- Formation continue : de 4 à 8 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Accompagnement et suivi tout au long de la formation.
- Mise en situation professionnelle de 4 heures
- Réalisation d'une entrée
- Réalisation d'un plat chaud accompagné d'une sauce
- Réalisation d'un dessert
- Entretien technique
- Entretien final devant jury

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir
- Taux de réussite aux examens : à venir
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir
- Taux d'insertion professionnelle : à venir
- Taux national d'insertion à 6 mois : 64 %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : 60 %

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de Handicap



Formation TFP

Serveur(euse) en restauration

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables de prendre en charge la clientèle, être à son écoute, communiquer avec les différentes équipes, avant, pendant et après un service en restauration.

Compétences à acquérir :

BLOC 1 : Préparer la salle et l'accueil des clients au sein de l'établissement

- A1 : Préparation et remise en état de la salle avant et après le service
- A2 : Participer à la préparation du service et de l'organisation opérationnelle du travail au sein de l'équipe

BLOC 2 : Réaliser l'accueil et le service à table des clients

- A3 : Accueil du client et prise de la commande
- A4 : Réalisation du service avec fluidité et selon les usages

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- A5 : Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- A6 : Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail



Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les arts culinaires et le service clients

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 37860 Titre à finalité professionnelle serveur(se) en restauration - Niveau 3
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Serveur / CAP CSHCR
- Passerelles : TFP Barman / Bac Pro CSHCR / BP CSHCR

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 300 à 600 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 3 à 6 mois
- Contrats en alternance : 12 à 16 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 58%
- Taux de réussite aux examens : 63%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 96%
- Taux d'insertion professionnelle : 44%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Formation TFP

Commis de cuisine

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi de commis de cuisine ou aide de cuisine dans des entreprises de taille très variable : restauration traditionnelle, collective ou commerciale.

Compétences à acquérir :

BLOC 1 : Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine dans le cadre d'une production culinaire

- A1 : Collaborer au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelles et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
- A2 : Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail

BLOC 2 : Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production

- A3 : Réalisation des préparations culinaires de bases salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- A4 : Réalisation des production culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire

BLOC 3 : Réceptionner et stocker des marchandises

- A5 : Réceptionner des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- 16 : Rangement des produits en tenant compte de la méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

Débouchés métiers :

- Cuisinier
- chef de partie
- second de cuisine

Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les arts culinaires et production culinaire

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : En fonction des dates disponibles, nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Modalités d'accès :

- Participation à la réunion d'information, entretien de vérification des prérequis
- Test de positionnement

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 37859 Titre à finalité professionnelle commis de cuisine - Niveau 3
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Cuisine / CAP Cuisine
- Passerelles : Bac Pro Cuisine / BP Art de la cuisine / TFP Cuisinier

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 900 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 61%
- Taux de réussite aux examens : 89%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 91%
- Taux d'insertion professionnelle : 40%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Formation TP

Employé polyvalent en restauration

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi d'employé polyvalent en restauration dans des entreprises de restauration de collectivité ou rapide avec des prestations distribuées en libre-service ou en service assisté ; Qui propose des repas sur place ou l'emporter ; et peuvent servir des prestations à tout moment de la journée voire de la nuit.

Contenus & Compétences :

BLOC 1 : 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 : 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 : 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 : 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

Débouchés métiers :

Employé polyvalent de restauration en cuisine collective, restauration rapide, point de restauration.



Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les arts culinaires et production culinaire

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 38663 Titre à finalité professionnelle Employé polyvalent en restauration - Niveau 3
- Certificateur : CERES
- Date enregistrement France Compétences : 22/02/2024
- Validation par bloc possible
- Equivalences : CAP Cuisine / TFP Commis de cuisine
- Passerelles : Bac Pro Cuisine / BP Art de la cuisine / TFP Cuisinier

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 900 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 63%
- Taux de réussite aux examens : 72%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 89%
- Taux d'insertion professionnelle : 53%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Formation CQP

Employé(e) d'Etage en Hôtellerie

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables de mettre en œuvre les techniques de nettoyage et de remise en état des chambres et parties communes. Assurer le service des petits déjeuners.

Contenus & Compétences

BLOC 1 : Assurer le service du petit déjeuner en salle ou dans la chambre

A1 : Préparation et service du petit déjeuner dans les espaces dédiés et dans les chambres

A2 : Entretien en continu des espaces dédiés au petit déjeuner tout au long du service

BLOC 2 : Réaliser l'entretien des chambres et des locaux de l'établissement

A3 : Entretien des chambres et des espaces publics

A4 : Entretien de l'office et traitement du linge

Débouchés métiers :

Employé d'étages en hôtellerie, structure touristique ; Service petit déjeuner.

Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour le sens de l'accueil, du service et de l'entretien

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 37861 Titre à finalité professionnelle Employé(e) d'Etage en Hôtellerie - Niveau 3
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : CAP CSHCR
- Passerelles : TP Gouvernante

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 900 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 83%
- Taux de réussite aux examens : 96%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 90%
- Taux d'insertion professionnelle : 58%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 30%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

N O S O F F R E S D E



Formation niveau BAC



Formation CQP

Réceptionniste en hôtellerie

Objectifs de la formation :

Former de futurs professionnels capables d'acquérir les compétences nécessaires pour exercer un emploi de Réceptionniste en hôtellerie. Le réceptionniste en hôtellerie accueille les clients au service de la réception. Il traite les demandes de réservation de prestations hôtelières et répond aux demandes de renseignements d'ordre pratique et touristique en utilisant au quotidien la langue anglaise.

Compétences à acquérir :

BLOC 1 : Accueillir la clientèle (en français ou en anglais) en appliquant les standards de qualité de l'établissement

A1 : Accueillir les clients (en français ou en anglais) au sein de l'établissement et s'assurer de leur satisfaction tout au long du séjour
A2 : Promouvoir le développement commercial de l'établissement (en français ou en anglais) par la vente de prestations complémentaires et la contribution à sa réputation
A3 : Contribuer à la sécurité et la sûreté des personnes et des biens au sein de l'établissement

BLOC : Gérer les activités de réservation et de facturation

A4 : Gérer les réservations de façon multimodale
A5 : Assurer le suivi de l'activité de la réception et garantir la continuité de service



Prérequis :

- Niveau d'entrée : Diplôme, Titre ou certificat de niveau CAP
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour le sens de l'accueil et du service client

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 37862 - Certificat de Qualification Professionnelle Réceptionniste en hôtellerie - Niveau 4
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 08/04/2019
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Réceptionniste
- Passerelles : BTS Tourisme / BTS Hôtellerie

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 900 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 4 à 9 mois
- Contrats en alternance : 12 à 24 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 59%
- Taux de réussite aux examens : 91%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 93%
- Taux d'insertion professionnelle : 64%
- Taux d'insertion dans l'emploi : 60%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Formation TP

TP Assistant Manager en Hôtellerie-Restauration

Objectifs de la formation :

Assister le manager en s'occupant de la gestion de l'équipe et de l'organisation générale de l'entreprise. Contribuer à l'accueil, au bien-être et au service des clients au sein d'hôtels, de restaurants ou d'entreprises où un service de restauration est proposé.

Compétences à acquérir :

BLOC 1 : Développer l'efficacité commerciale d'une unité marchande dans un environnement omnicanal

- gérer l'approvisionnement de l'unité marchande
- réaliser le marchandisage
- participer au développement des ventes en prenant en compte le parcours d'achat du client
- analyser les objectifs commerciaux, les indicateurs de performances de l'unité marchande et proposer des ajustements à sa hiérarchie

BLOC 2 : Animer l'équipe d'une unité marchande

- contribuer au recrutement et à l'intégration de nouveaux membres de l'équipe
- coordonner l'activité de l'équipe de l'unité marchande et ajuster la planification horaire
- mobiliser les membres de l'équipe au quotidien

BLOC 3 : Accueil, Services et Commercialisation en Hôtellerie Restauration

- Accueillir, prendre en charge, renseigner le client et contribuer à la vente des prestations
- Mettre en œuvre les techniques de mise en place et de préparation dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles, assurer la prestation et son suivi dans un objectif de satisfaction client
- Communiquer en fonction du contacte professionnel

Débouchés métiers :

- Assistant manager restauration
- Vente
- Maître d'hôtel
- Manager en restauration
- Responsable d'unité commerciale

Prérequis :

- Niveau d'entrée : Diplôme, Titre ou certificat de niveau CAP
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour l'accueil et le service client

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 35233 - Titre professionnel Assistant Manager en Hôtellerie Restauration - Niveau 4
- Certificateur : CERES
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : Bac Pro Restauration / BP Restauration
- Passerelles : TP Manager en Hôtellerie Restauration / BTS Tourisme / BTS Hôtellerie

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 500 heures de formation en fonction du profil
- Contrats en alternance : 12 à 15 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir pour 2024
- Taux de réussite aux examens : à venir pour 2024
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir pour 2024
- Taux d'insertion professionnelle : à venir pour 2024
- Taux d'insertion dans l'emploi : 60%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Formation TFP

Cuisinier

Objectifs de la formation :

En concertation avec le chef de cuisine, maîtriser la production culinaire d'un établissement, animer et encadrer une équipe de cuisine dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaires.

Compétences à acquérir :

BLOC 1 : Production culinaire

A1 : Elaboration de menus variés, en fonction des modes de préparations techniques

A2 : Détermination des coûts de revient et commande des matières premières

A3 : Préparation et réalisation d'un menu, en respectant les règles de sécurité au travail et en appliquant les règles d'hygiène alimentaire

BLOC 2 : Piloter et animer la production culinaire de l'équipe

A4 : Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de plan de maîtrise sanitaire (PMS) et document unique en restauration (DUERP)

Débouchés métiers :

Insertion professionnelle directe en tant que Chef de partie, second de cuisine, cuisinier.



Prérequis :

- Niveau d'entrée : Diplôme, Titre ou certificat de niveau CAP
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les arts culinaires et production culinaire

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 37867 - Titre à finalité professionnelle Cuisinier - Niveau 4
- Certificateur : CERTIDEV
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Cuisinier
- Passerelles : CQP Cuisinier

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 500 heures de formation en fonction du profil
- Contrats en alternance : 12 à 15 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisé en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir pour 2024
- Taux de réussite aux examens : à venir pour 2024
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir pour 2024
- Taux d'insertion professionnelle : à venir pour 2024
- Taux d'insertion dans l'emploi : 50%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

N O S O F F R E S D E



Formation niveau BTS



Formation TP

TP Manager en Hôtellerie-Restauration

Objectifs de la formation :

Commercialiser les produits et services de l'entreprise, tout en veillant à l'organisation générale et à la gestion de l'équipe. Contribuer à l'accueil, au bien-être et au service des clients au sein d'hôtels, de restaurants ou d'entreprises où un service de restauration est proposé.

Compétences à acquérir :

BLOC 1 : Développer la dynamique commerciale de l'unité marchande dans un environnement omnicanal

- Gérer l'approvisionnement de l'unité marchande
- Piloter l'offre produits de l'unité marchande
- Réaliser le merchandising de l'unité marchande
- Développer les ventes de services et de produits de l'unité marchande en prenant en compte le parcours d'achat omnicanal

BLOC 2 : Optimiser la performance économique et la rentabilité financière de l'unité marchande

- Etablir les prévisions économiques et financières de l'unité marchande
- Analyser les résultats économiques, financiers et bâtir les plans d'actions pour atteindre les objectifs de l'unité marchande

BLOC 3 : Manager l'équipe de l'unité marchande

- Recruter et intégrer un collaborateur de l'unité marchande
- Planifier et coordonner l'activité de l'équipe de l'unité marchande
- Accompagner la performance individuelle
- Animer l'équipe de l'unité marchande
- Conduire et animer un projet de l'unité marchande

Débouchés métiers :

- Manager en hôtellerie et restauration
- Chef réceptionniste en hôtellerie / chef de rang / maître d'hôtel
- Manager d'univers commercial / Responsable d'unité commerciale
- Manager en restauration
- Commercial Séminaires et banquets
- Agence de voyage, office du tourisme

Prérequis :

- Niveau d'entrée : Diplôme, Titre ou certificat de niveau BAC
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour l'accueil et le service client

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien
- Formation continue : nous consulter
- Alternance : Toute l'année, entrées et sorties permanentes

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Validation visée :

- RNCP 38676 - Titre professionnel manager en hôtellerie restauration - Niveau 5
- Certificateur : CERES
- Date enregistrement France Compétences : 19/07/2023
- Validation par bloc possible
- Equivalences : TP Cuisinier
- Passerelles : CQP Cuisinier

Modalités financières :

- Formation continue : A partir de 2000 euros - financements possibles via CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Contrat en alternance : Prise en charge intégrale des frais par OPCO de l'entreprise

Durée totale de la formation :

- 400 à 500 heures de formation en fonction du profil
- Contrats en alternance : 12 à 15 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisée en fin de formation

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : à venir pour 2024
- Taux de réussite aux examens : à venir pour 2024
- Taux de satisfaction des stagiaires : à venir pour 2024
- Taux d'insertion professionnelle : à venir pour 2024
- Taux d'insertion dans l'emploi : 60%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



A U T R E S



Formations



Formation

HYGIENE ALIMENTAIRE

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs Pédagogiques :

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Connaître les obligations de résultat
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène
- Mettre en place des mesures préventives efficaces
- Connaître et mettre en œuvre les réglementations et démarches à conduire en rapport avec le secteur de la restauration

Contenu pédagogique:

Les aliments et risques pour le consommateur

- Le monde microbien et son classement en utiles et nuisibles
- Les conditions de développement des bactéries et les moyens d'y lutter
- La répartition des micro-organismes dans les aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : T.I.A., associations pathogènes • Les moyens de maîtrise des dangers (le guide des bonnes pratiques d'hygiène) • Les autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation en vigueur)
- Les principes de base du paquet hygiène : traçabilité, gestion des non-conformités • Les bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP • Réglementation générale en restauration commerciale - Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (personnels, température, durée de vie, stocks...) • Les principes de l'HACCP (diagramme, dangers, points critiques, correction, documentation...)
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Les obligations du restaurateur en matière d'accessibilité, démarches et réglementations

- Les réglementations et démarches à conduire en rapport avec le secteur de la restauration

Prérequis :

- Tout manipulateur de denrées alimentaires / porteur de projet / création d'entreprise

Modalités d'accès :

- Prise de contact / entretiens / inscription

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application
- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Modalités financières :

- Formation continue : CPF, Plan de développement des compétences pour les salariés, Actions collectives de l'OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Tarif : à partir de 280 euros

Durée totale de la formation :

- 49 heures (7 jours) dont 7 heures de positionnement et de bilan

Date et Lieux de la formation :

Nous consulter

Mise en pratique et évaluation :

- Des évaluations formatives régulières réalisées par l'intervenant tout au long de la formation; accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation;
- Une validation des acquis est réalisée en fin de formation.

Résultats :

- Taux de présentation à l'examen : 99%
- Taux de réussite aux examens : 99%
- Taux de satisfaction des stagiaires : 94%
- Taux d'insertion professionnelle : 77%
- Taux d'insertion dans l'emploi : /

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Formation

Préparation Opérationnelle à l'emploi (POE)

Objectifs de la formation :

Etre embauché par un établissement Hôtelier ou de restauration et acquérir les compétences techniques, pratiques et relationnelles nécessaires de l'un des métiers opérationnel de l'hôtellerie restauration (Salle, Cuisine, Etages, Réception).

Formation réalisée en amont d'une ouverture d'établissement Hôtelier ou de restauration, ou pour des besoins importants en personnel

Contenus & Compétences :

BLOC 1 : Techniques métiers

-Connaître les bases de des techniques, pratiques et savoirs théoriques en service en salle, cuisine, étages ou Réception.

BLOC 2 : Hygiène et sécurité

-Maîtriser les normes d'hygiène et de sécurité (SST)

BLOC 3 : Soft-skills, communication

-Savoir gérer les conflits et communiquer de façon non violente (CNV)
-Utiliser et développer les soft-skills les plus importants du CHR
-Gérer ses émotions, s'estimer et reprendre confiance en soi

BLOC 4 : Cohésion d'équipe, Team-Building

-Journée intégration multi-équipe (course orientation, tir à l'arc, relais etc...)
-Connaissance du patrimoine Réunionnais : sortie pédagogique patrimoine (Musée, marche, activité patrimoine)
-Expérience de vie en groupe sur un catamaran

Débouchés métiers :

Embauche en CDI ou CDD de + de 6 mois. En amont ou en aval de l'ouverture de l'établissement (Commis de cuisine, serveur, employé d'étages, Réceptionniste).

Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Avoir le statut de demandeur d'emploi inscrit à France travail
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les métier de l'hôtellerie-restauration

Modalités d'accès :

- Prise de contact / Job dating / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application

- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Modalités financières :

- Formation continue : Actions collectives des OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Formation indemnisée par France travail
- Tarif : Sur devis, nous consulter

Durée totale de la formation :

- 300 à 600 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 3 à 6 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisé en fin de formation

Résultats :

- Taux de satisfaction des stagiaires : 89%
- Taux d'insertion professionnelle : 93%

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Formations

Intra, Inter-entreprises

Objectifs de la formation :

Assurer une montée en compétences opérationnelle ou managériale aux collaborateurs d'un ou plusieurs services d'un Hôtel ou restaurant. Optimiser ses pratiques commerciales et managériales. fidéliser ses collaborateurs et clients.

Contenus & Compétences :

Optimisation du fonctionnement d'un service opérationnel d'hôtellerie ou restauration (Service en salle, cuisine, réception, étages).

Hygiène et sécurité (certifications hygiène alimentaire et SST)

Maitrise logiciel Hôtelier

Manager ses équipes, YIELD Management

Relation et satisfaction client

Développement durable, RSE

Gestion des conflits, Team Building

Connaissance du patrimoine Touristique de la Réunion (Sortie catamaran, Guide touristique, histoire de la Réunion)

Formations sur mesure. Contactez
nous !

Prérequis :

- Niveau d'entrée : A partir niveau 3ème, pas de niveau d'études requis
- Avoir le statut de demandeur d'emploi inscrit à France travail
- Motivation à exercer le métier visé,
- Appétences pour les métier de l'hôtellerie-restauration

Modalités d'accès :

- Prise de contact / Job dating / entretiens / inscription
- Test de positionnement

Délais d'accès :

- De 2 à 5 jours après entretien

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Salles de formation équipées, plateforme Elearning Moodle, matériel de vidéo, projection, plateaux techniques, hôtel partenaires 4 et 5 étoiles, cuisine d'application

- Séances formatives, Pédagogie active, Mises en situation reconstituées en restaurant d'application

Modalités financières :

- Formation continue : Actions collectives des OPCO ou de FRANCE TRAVAIL
- Formation indemnisée par France travail
- Tarif : Sur devis, nous consulter

Durée totale de la formation :

- 300 à 600 heures de formation en fonction du profil
- Formation continue : De 3 à 6 mois

Mise en pratique et évaluation :

- Evaluations formatives : accompagnement et suivi des participants tout au long de la formation
- Une évaluation certificative sous forme de mise en situation reconstituée est réalisé en fin de formation

Résultats :

- Taux de satisfaction des stagiaires : NC
- Taux d'insertion professionnelle : NC

Accessibilité :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap



Contact

📍 2 Rue Marius et Ary Leblond,
97460 Saint Paul

Mr Taha ALIBAY – St Pierre
Mme Ilona ROLAND – St Paul

☎ CREE St Pierre : 0263.08.70.07
CREE St Paul : 0262.45.97.55

✉ www.cree.re