



DOCUMENT OUTIL | JANVIER 2022

Les formations aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Document cartographique de l'offre
de formation des métiers de
l'hôtellerie, de la restauration et
du tourisme en Grand Est sur le
périmètre du COT

OBSERVATOIRE RÉGIONAL EMPLOI FORMATION

OREF
GRAND EST

AVANT-PROPOS

Ce document présente une cartographie des formations, initiales et continues dispensées en région Grand Est sur le périmètre du contrat d'objectif territorial de l'Hôtellerie, restauration, tourisme. Pour plus d'information sur le COT Hôtellerie, restauration, tourisme : [retrouvez nos publications](#)

Il est composé :

- ➔ D'une première partie présentant l'offre de formation initiale, elle regroupe les formations initiales dispensées dans les lycées situés en Grand Est ainsi que l'ensemble des formations par voie de l'apprentissage (au site de formation) disponibles sur le territoire.
- ➔ D'une seconde partie présentant les formations continues financées, tout ou partie, par la Région Grand Est, cette offre est principalement à destination des demandeurs d'emploi.

Si vous souhaitez consulter l'offre plus détaillée de votre territoire maison de Région : [retrouvez ici nos publications](#)

MÉTHODOLOGIE

!/ L'offre de formation présentée dans ce document est une photographie à un instant T et peut, à la marge, différer de la réalité territoriale.

La formation initiale

- ➔ **Lycées et CFA** : formations et effectifs par voie scolaire ou en apprentissage à la rentrée de l'année N-1.

SOURCES : MENJS - DEPP - Rectorats des Académies du Grand Est / DRAAF SRFD - Grand Est - rentrée 2020

- ➔ **Insertion des lycéens et apprentis** : situation des lycéens et/ou apprentis vis-à-vis de l'emploi au 1er février 2019. Les élèves interrogés sont ceux sortants soit de 1ère professionnelle, soit d'année terminale de formation professionnelle dans un établissement du Grand Est (lycée public ou privé sous contrat du MENESR) en 2017-2018. Les jeunes identifiés comme poursuivant des études (sous statut scolaire ou par apprentissage) n'ont pas été retenus dans l'analyse.

SOURCES : enquêtes d'insertion dans la vie active (IVA) et d'insertion professionnelle des apprentis (IPA) - 2019

NB : les effectifs en enseignement supérieur rattachés aux universités seront intégrés dès que possible

La formation continue

- ➔ **Organismes de formation continue** : offre de formation continue du territoire et places disponibles lors de l'année N-1 financée, tout ou partie, par la Région Grand Est.

SOURCES : Région Grand Est - Athena 2, programmation 2020. [Retrouvez cette offre sur https://www.formation.grandest.fr/](https://www.formation.grandest.fr/)

- ➔ **Insertion des stagiaires** : situation des stagiaires entrés en formation en 2018 en Grand Est parmi neuf dispositifs (Programme Régional de Formation (PRF), École de la deuxième chance, conventionnement avec de grands opérateurs, actions sur mesure, Fonds d'Intervention pour la Formation et l'Emploi (Fife), Aide Régionale Individuelle à la Formation (Arif), création d'entreprise, sas apprentissage et soutien aux grands projets). Les stagiaires ont été interrogés qu'ils soient allés au terme de la formation ou non, qu'ils aient validé leur formation ou non. Lorsque qu'un stagiaire présentait plus d'une entrée en formation en 2018, seule la première a été prise en compte pour l'enquête.

SOURCES : OREF - Enquête Parcours FPC Grand Est 2020. [Consultez l'intégralité de l'enquête sur notre site](#)

SOMMAIRE

FORMATION INITIALE	5
En bref	5
Carte des formations initiales en Grand Est - 2020	6
Liste des formations initiales en Grand Est - 2020	9
L'insertion des lycéens en Grand Est	11
L'insertion des apprentis en Grand Est	12
FORMATION CONTINUE	13
En bref	13
Carte des formations continues financées par la Région Grand Est - 2020 ...	14
Liste des formations continues financées par la Région Grand Est - 2020	15
L'insertion des stagiaires en Grand Est	21
DÉFINITIONS ET GLOSSAIRE	22

LA FORMATION INITIALE

Formations initiales dispensées à la rentrée 2020 dans les établissements du Grand Est

En bref

FORMÉS



9 000

JEUNES EN FORMATION INITIALE DE L'HOTELLERIE,
DE LA RESTAURATION ET DU TOURISME
EN GRAND EST EN 2020-2021

ÉTABLISSEMENTS



+ de 80

ÉTABLISSEMENTS
DISPENSENT UNE
FORMATION INITIALE DE
L'HOTELLERIE, DE LA
RESTAURATION ET DU
TOURISME
en Grand Est en 2020-2021



+1 %

DE JEUNES A SE FORMER
entre la rentrée 2019 et la
rentrée 2020 sur les formations
de l'hôtellerie, de la restauration
et du tourisme

EFFECTIFS

PART DE FILLES



43 %

DE FILLES

Comptabilisées dans les effectifs
pour l'année 2020-2021



44 %

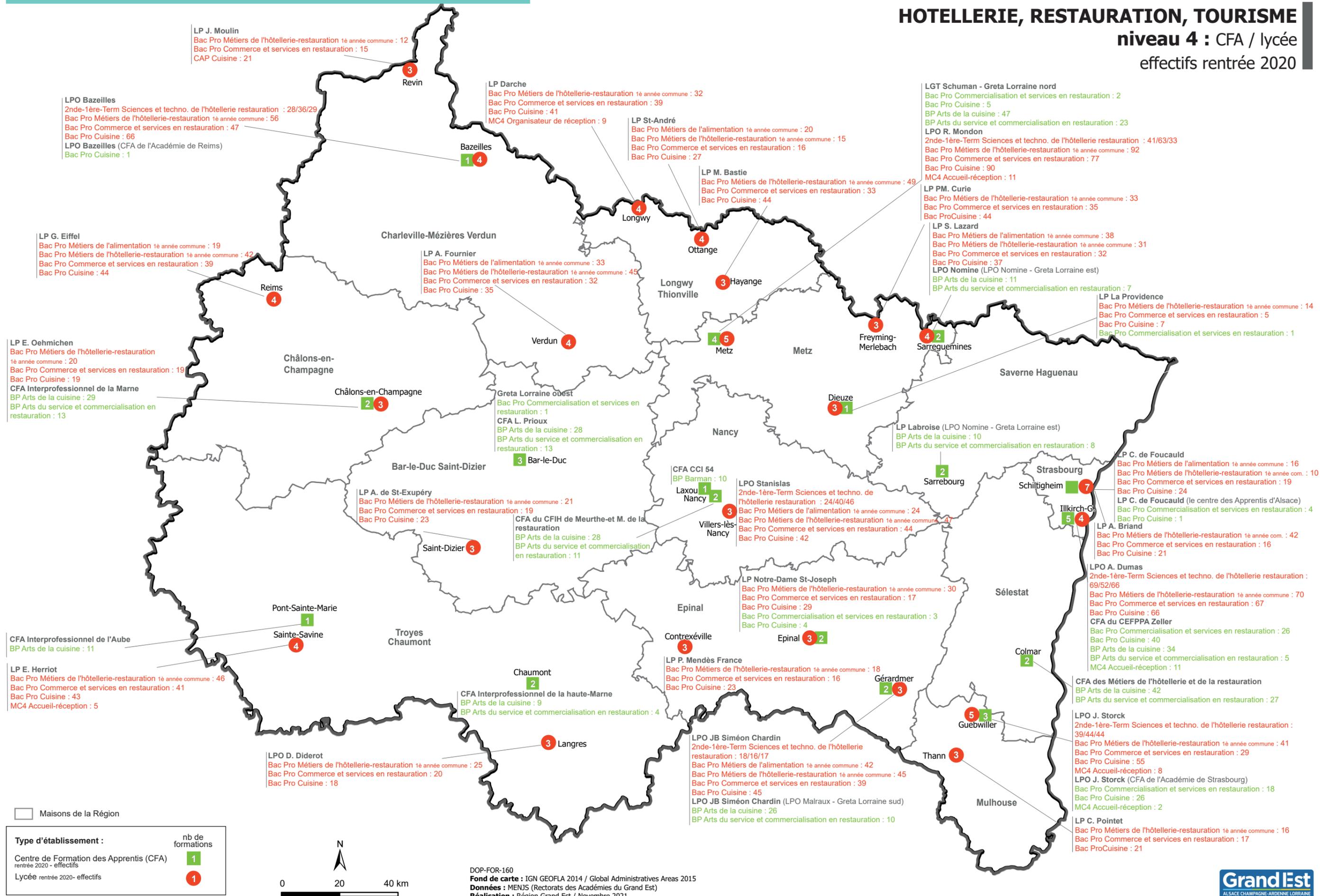
DE NIVEAUX BAC

comptabilisés pour l'année
2020-2021

NIVEAUX

Carte des formations initiales en Grand Est - 2020

HOTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME niveau 4 : CFA / lycée effectifs rentrée 2020



LP J. Moulin
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 12
Bac Pro Commerce et services en restauration : 15
CAP Cuisine : 21

LPO Bazeilles
2^{nde}-1^{ère}-Term Sciences et techno. de l'hôtellerie restauration : 28/36/29
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 56
Bac Pro Commerce et services en restauration : 47
Bac Pro Cuisine : 66
LPO Bazeilles (CFA de l'Académie de Reims)
Bac Pro Cuisine : 1

LP Darche
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 32
Bac Pro Commerce et services en restauration : 39
Bac Pro Cuisine : 41
MC4 Organisateur de réception : 9

LP St-André
Bac Pro Métiers de l'alimentation 1^{ère} année commune : 20
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 15
Bac Pro Commerce et services en restauration : 16
Bac Pro Cuisine : 27

LP M. Bastie
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 49
Bac Pro Commerce et services en restauration : 33
Bac Pro Cuisine : 44

LGT Schuman - Greta Lorraine nord
Bac Pro Commercialisation et services en restauration : 2
Bac Pro Cuisine : 5
BP Arts de la cuisine : 47
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 23

LPO R. Mondon
2^{nde}-1^{ère}-Term Sciences et techno. de l'hôtellerie restauration : 41/63/33
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 92
Bac Pro Commerce et services en restauration : 77
Bac Pro Cuisine : 90
MC4 Accueil-réception : 11

LP PM. Curie
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 33
Bac Pro Commerce et services en restauration : 35
Bac Pro Cuisine : 44

LP S. Lazard
Bac Pro Métiers de l'alimentation 1^{ère} année commune : 38
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 31
Bac Pro Commerce et services en restauration : 32
Bac Pro Cuisine : 37
LPO Nomine (LPO Nomine - Greta Lorraine est)
BP Arts de la cuisine : 11
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 7

LP La Providence
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 14
Bac Pro Commerce et services en restauration : 5
Bac Pro Cuisine : 7
Bac Pro Commercialisation et services en restauration : 1

LP G. Eiffel
Bac Pro Métiers de l'alimentation 1^{ère} année commune : 19
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 42
Bac Pro Commerce et services en restauration : 39
Bac Pro Cuisine : 44

LP A. Fournier
Bac Pro Métiers de l'alimentation 1^{ère} année commune : 33
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 45
Bac Pro Commerce et services en restauration : 32
Bac Pro Cuisine : 35

LP E. Oehmichen
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 20
Bac Pro Commerce et services en restauration : 19
Bac Pro Cuisine : 19
CFA Interprofessionnel de la Marne
BP Arts de la cuisine : 29
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 13

Greta Lorraine ouest
Bac Pro Commercialisation et services en restauration : 1
CFA L. Prioux
BP Arts de la cuisine : 28
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 13

LP Labroise (LPO Nomine - Greta Lorraine est)
BP Arts de la cuisine : 10
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 8

LP C. de Foucauld
Bac Pro Métiers de l'alimentation 1^{ère} année commune : 16
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 10
Bac Pro Commerce et services en restauration : 19
Bac Pro Cuisine : 24
LP C. de Foucauld (le centre des Apprentis d'Alsace)
Bac Pro Commercialisation et services en restauration : 4
Bac Pro Cuisine : 1

CFA CCI 54
BP Barman : 10
LPO Stanislas
2^{nde}-1^{ère}-Term Sciences et techno. de l'hôtellerie restauration : 24/40/46
Bac Pro Métiers de l'alimentation 1^{ère} année commune : 24
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 47
Bac Pro Commerce et services en restauration : 44
Bac Pro Cuisine : 42

LP A. de St-Exupéry
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 21
Bac Pro Commerce et services en restauration : 19
Bac Pro Cuisine : 23
CFA du CFH de Meurthe-et M. de la restauration
BP Arts de la cuisine : 28
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 11

LP A. Briand
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 42
Bac Pro Commerce et services en restauration : 16
Bac Pro Cuisine : 21

CFA Interprofessionnel de l'Aube
BP Arts de la cuisine : 11

LP Notre-Dame St-Joseph
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 30
Bac Pro Commerce et services en restauration : 17
Bac Pro Cuisine : 29
Bac Pro Commercialisation et services en restauration : 3
Bac Pro Cuisine : 4

LPO A. Dumas
2^{nde}-1^{ère}-Term Sciences et techno. de l'hôtellerie restauration : 69/52/66
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 70
Bac Pro Commerce et services en restauration : 67
Bac Pro Cuisine : 66
CFA du CEFPPA Zeller
Bac Pro Commercialisation et services en restauration : 26
Bac Pro Cuisine : 40
BP Arts de la cuisine : 34
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 5
MC4 Accueil-réception : 11

LP E. Herriot
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 46
Bac Pro Commerce et services en restauration : 41
Bac Pro Cuisine : 43
MC4 Accueil-réception : 5

CFA Interprofessionnel de la haute-Marne
BP Arts de la cuisine : 9
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 4

CFA des Métiers de l'hôtellerie et de la restauration
BP Arts de la cuisine : 42
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 27

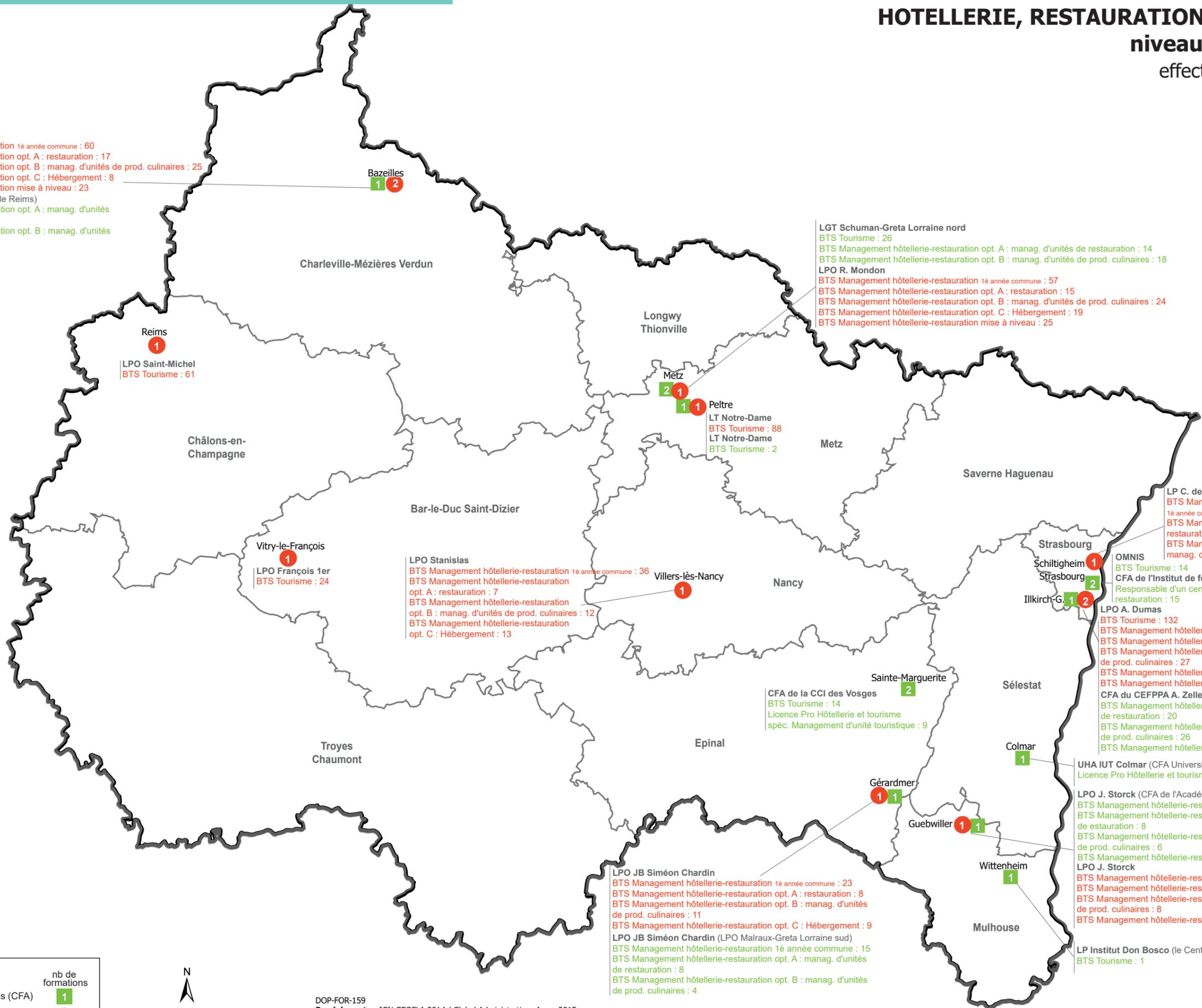
LPO D. Diderot
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 25
Bac Pro Commerce et services en restauration : 20
Bac Pro Cuisine : 18

LPO JB Siméon Chardin
2^{nde}-1^{ère}-Term Sciences et techno. de l'hôtellerie restauration : 18/16/17
Bac Pro Métiers de l'alimentation 1^{ère} année commune : 42
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 45
Bac Pro Commerce et services en restauration : 39
Bac Pro Cuisine : 45
LPO JB Siméon Chardin (LPO Malraux - Greta Lorraine sud)
BP Arts de la cuisine : 26
BP Arts du service et commercialisation en restauration : 10

LPO J. Storck
2^{nde}-1^{ère}-Term Sciences et techno. de l'hôtellerie restauration : 39/44/44
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 41
Bac Pro Commerce et services en restauration : 29
Bac Pro Cuisine : 55
MC4 Accueil-réception : 8
LPO J. Storck (CFA de l'Académie de Strasbourg)
Bac Pro Commercialisation et services en restauration : 18
Bac Pro Cuisine : 26
MC4 Accueil-réception : 2

LP C. Pointet
Bac Pro Métiers de l'hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 16
Bac Pro Commerce et services en restauration : 17
Bac Pro Cuisine : 21

LPO Bazeilles
 BTS Tourisme : 92
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 60
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : restauration : 17
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 25
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 8
 BTS Management hôtellerie-restauration mise à niveau : 23
LPO Bazeilles (CFA de l'Académie de Reims)
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : manag. d'unités de restauration : 1
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 2



LGT Schuman-Greta Lorraine nord
 BTS Tourisme : 26
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : manag. d'unités de restauration : 14
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 18
LPO R. Mondon
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 57
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : restauration : 15
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 24
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 19
 BTS Management hôtellerie-restauration mise à niveau : 25

LPO Stanislas
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 36
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : restauration : 7
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 12
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 13

LP C. de Foucauld
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 11
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : restauration : 3
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 6

OMNIS
 BTS Tourisme : 14
CFA de l'Institut de formation par alternance
 Responsable d'un centre de profit tourisme hôtellerie restauration : 15
LPO A. Dumas
 BTS Tourisme : 132
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 114
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : restauration : 34
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 27
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 37
 BTS Management hôtellerie-restauration mise à niveau : 65

CFA de la CCI des Vosges
 BTS Tourisme : 14
 Licence Pro Hôtellerie et tourisme spéc. Management d'unité touristique : 9

CFA du CEFPPA A. Zeller
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : manag. d'unités de restauration : 20
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 26
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 37

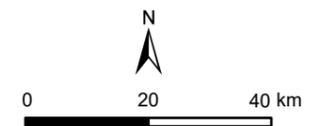
UHA IUT Colmar (CFA Universitaire Alsace)
 Licence Pro Hôtellerie et tourisme spéc. Chef de projet touristique : 18

LPO J. Storck (CFA de l'Académie de Strasbourg)
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 23
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : manag. d'unités de restauration : 8
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 6
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 4
LPO J. Storck
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 31
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : restauration : 13
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 8
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 11

LPO JB Siméon Chardin
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 23
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : restauration : 8
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 11
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. C : Hébergement : 9
LPO JB Siméon Chardin (LPO Malraux-Greta Lorraine sud)
 BTS Management hôtellerie-restauration 1^{ère} année commune : 15
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. A : manag. d'unités de restauration : 8
 BTS Management hôtellerie-restauration opt. B : manag. d'unités de prod. culinaires : 4

☐ Maisons de la Région

Type d'établissement :	nb de formations
Centre de Formation des Apprentis (CFA) rentrée 2020 - effectifs	1
Lycée rentrée 2020 - effectifs	1



DOP-FOR-159
 Fond de carte : IGN GEOFLA 2014 / Global Administrative Areas 2015
 Données : MENJS (Rectorats des Académies du Grand Est)
 Réalisation : Région Grand Est / Novembre 2021

Liste des formations initiales en Grand Est - 2020

Type de formation	Intitulé de la formation	Elèves en lycée	Apprentis	Total	% filles	Evolution 2019/2020
<i>Niveau 3</i>						
Certificat d'Aptitude Professionnelle	Production et service en restauration (rapide, collective, cafeteria)	400	68	468	43,4%	-
	Agent polyvalent de restauration	345	68	413	44,3%	-54,1%
	Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	337	555	892	51,8%	-6,8%
	Cuisine	432	1180	1 612	23,9%	-4,4%
	Total CAP	1 514	1 871	3 385	36,5%	-4,5%
Mention complémentaire	Cuisinier en desserts de restaurant	53	64	117	45,3%	+10,4%
	Employé barman	34	13	47	29,8%	+74,1%
	Employé traiteur	35	23	58	19,0%	0,0%
	Sommellerie	30	15	45	35,6%	+4,7%
	Total MC	152	115	267	35,2%	+14,1%
CSA	Restauration collective	0	0	0	-	-100,0%
Titre pro.	Cuisinier	0	1	1	0,0%	-
Total niveau 3		1 666	1 987	3 653	36,4%	-3,3%
<i>Niveau 4</i>						
Bac Pro.	Métiers de l'alimentation - 2nde commune	192	0	192	45,8%	-
	Métiers hôtel-restauration - 2nde commune	852	0	852	40,4%	-
	Commercialisation et services en restauration	733	55	788	51,1%	-33,7%
	Cuisine	885	77	962	32,2%	-34,5%
	Total Bac Pro.	2 662	132	2 794	41,0%	+5,2%
Bac Techno.	Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration	705	0	705	44,7%	0,0%
Mention complémentaire	Accueil-réception	24	13	37	78,4%	+15,6%
	Organisateur de réception	9	0	9	44,4%	-25,0%
	Total MC	33	13	46	71,7%	+4,5%

Liste des formations initiales en Grand Est - 2020

Type de formation	Intitulé de la formation	Elèves en lycée	Apprentis	Total	% filles	Evolution 2019/2020
<i>Niveau 3</i>						
Brevet professionnel	Arts de la cuisine	0	275	275	26,5%	+18,0%
	Arts du service et commercialisation en restauration	0	121	121	48,8%	+12,0%
	Barman	0	10	10	40,0%	+11,1%
	Total BP	0	406	406	33,5%	+16,0%
Total niveau 3		3 400	551	3 951	43,1%	5,1%
<i>Niveau 5</i>						
Brevet de technicien supérieur	Management en hôtellerie-restauration - 1ere année commune	332	38	370	42,2%	0,0%
	Management en hôtellerie-restauration option a management d'unité de restauration	97	51	148	46,6%	-10,3%
	Management en hôtellerie-restauration option c management d'unité d'hébergement	113	56	169	37,9%	+14,2%
	Management en hôtellerie-restauration option b management d'unité de production culinaire	97	41	138	67,4%	+7,8%
	Management en hôtellerie-restauration option c management d'unité d'hébergement	97	41	138	67,4%	+7,8%
	Tourisme	397	57	454	81,7%	+4,4%
	Total BTS	1 036	243	1 279	58,9%	+2,6%
Classe de mise à niveau	Mise a niveau hôtel-restauration	113	0	113	54,0%	+4,6%
Total niveau 5		1 149	243	1 392	58,5%	+2,8%
<i>Niveau 6</i>						
Licence Pro.	Hôtellerie et tourisme spé. chef de projet touristique	0	18	18	94,4%	+28,6%
	hôtellerie et tourisme spé. management d'unité touristique	0	9	9	88,9%	+80,0%
	Métiers du tourisme et des loisirs	0	0	0	-	-100,0%
	Total Licence Pro.	0	27	27	92,6%	-6,9%
Autre diplôme	Responsable d'un centre de profit tourisme hôtellerie restauration	0	42	42	85,7%	0,0%
Total niveau 6		0	69	69	88,4%	-2,8%

L'insertion des lycéens en Grand Est

Résultats des enquêtes d'insertion IVA pour les lycéens sortant d'une formation aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme en juin 2018

PROFIL DES 1 280 LYCÉENS ENTRÉS SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL

SEXE



49 %

SONT DES FEMMES

44 % toutes formations confondues

NIVEAUX



46 %

SORTENT D'UNE FORMATION
DE NIVEAU 3

23 % toutes formations confondues

CONDITIONS D'EMPLOI AU 1ER FÉVRIER 2019

EMPLOI



49 %

SONT EN EMPLOI

51 % toutes formations confondues

CONTRAT



50 %

ONT UN EMPLOI À DURÉE
INDÉTERMINÉE

37 % toutes formations confondues

EMPLOI



23 %

ONT ÉTÉ EMBAUCHÉS DANS
UNE ENTREPRISE D'UN DE
LEURS STAGES

22 % toutes formations confondues

SECTEUR



59 %

TRAVAILLENT DANS LE SEC-
TEUR DE L'HÉBERGEMENT OU
DE LA RESTAURATION

Pour en savoir plus sur l'insertion [des lycéens](#) ou [des apprentis](#)

L'insertion des apprentis en Grand Est

Résultats des enquêtes d'insertion IPA pour les apprentis sortant d'une formation de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme en juin 2018

PROFIL DES 930 APPRENTIS ENTRÉS SUR LE MARCHÉ DU TRAVAIL

SEXE



37 %

SONT DES FEMMES

36 % toutes formations confondues

NIVEAUX



77 %

SORTENT D'UNE FORMATION
DE NIVEAU 3

32 % toutes formations confondues

CONDITIONS D'EMPLOI AU 1ER FÉVRIER 2019

EMPLOI



66 %

SONT EN EMPLOI

76 % toutes formations confondues

CONTRAT



58 %

ONT UN EMPLOI À DURÉE
INDÉTERMINÉE

60 % toutes formations confondues

EMPLOI



37 %

ONT ÉTÉ EMBAUCHÉS DANS
LEUR ENTREPRISE
D'APPRENTISSAGE

45 % toutes formations confondues

SECTEUR



52 %

TRAVAILLENT DANS LE
SECTEUR DE L'HÉBERGEMENT
OU DE LA RESTAURATION

Pour en savoir plus sur l'insertion [des lycéens](#) ou [des apprentis](#)

FORMATION CONTINUE

Offre de formation 2020 financée, tout ou partie, par la Région Grand Est

En bref

FORMÉS



1 800

PLACES FINANCÉES, TOUT OU PARTIE, PAR LA RÉGION GRAND EST EN 2020

FORMATION



65

FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE, RESTAURATION ET TOURISME en Grand Est en 2020 réparties en 88 sessions



49 %

DE FORMATIONS DE NIVEAU 3 soit 54 % de places de niveau 3

FORMATION

INSERTION



56 %

DES STAGIAIRES ÉTAIENT EN EMPLOI 9 MOIS APRÈS LEUR SORTIE DE FORMATION



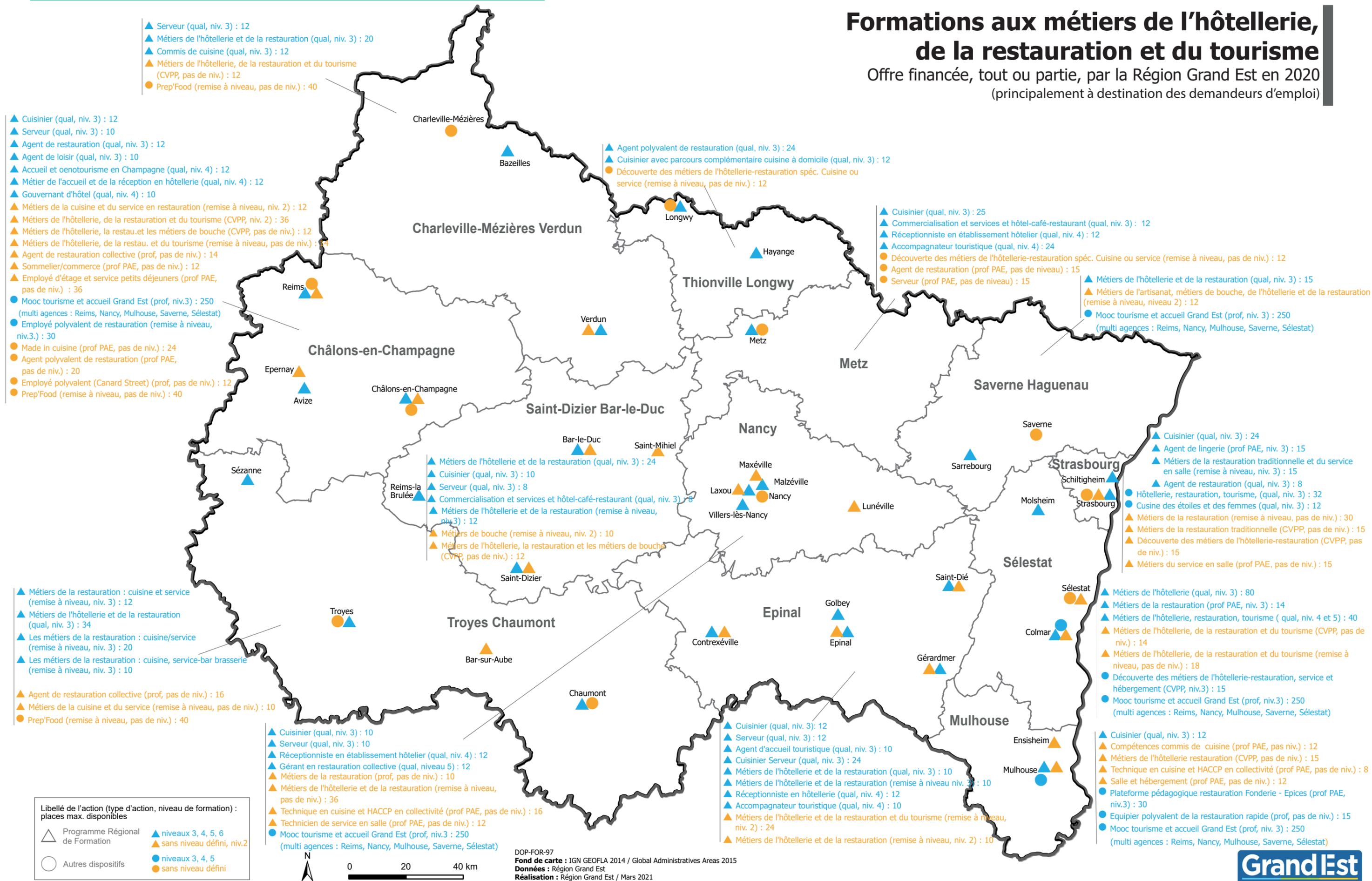
40 %

DES STAGIAIRES ONT OU ONT EU UN EMPLOI À DURÉE INDÉTERMINÉE À L'ISSUE DE LEUR FORMATION

INSERTION

Formations aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme

Offre financée, tout ou partie, par la Région Grand Est en 2020
(principalement à destination des demandeurs d'emploi)



Liste des formations continues en Grand Est - 2020

Formations continues financées, tout ou partie, par la Région Grand Est en 2020. Ces formations sont principalement à destination des demandeurs d'emploi mais elles peuvent aussi, dans certains cas, concerner des salariés ou des détenus.

Formations diplômantes, certifiantes et qualifiantes

Type de formation	Intitulé de la formation	Organisme de formation	Commune du lieu de formation	Places disponibles max.
<i>Niveau 3</i>				
Certificat d'Aptitude Professionnelle	Agent de restauration	GIP FCIP ALSACE	Strasbourg	8
	Agent polyvalent de restauration	GLN	Hayange	12
		GLN	Longwy	12
	Commercialisation et services et hôtel-café-restaurant	GLN	Metz	12
		GRETA DE LA MARNE	Reims-la-Brûlée	8
	Cuisinier	GRETA DE LA MARNE	Châlons-en-Champagne	12
		GLN	Metz	25
		GRETA DE LA MARNE	Reims-la-Brûlée	10
		GSE	Schiltigheim	24
	Cuisinier avec parcours complémentaire cuisine à domicile	GLN	Longwy	12
	Cuisinier Serveur	GLS	Saint-Dié	12
		GLS	Gérardmer	12
	Cuisine des étoiles et des femmes	GSE	Strasbourg	12
	Métiers de l'hôtellerie et de la restauration	APPROM-CFA EUROPEEN	Bar-le-Duc	12
		GRETA DES ARDENNES	Bazeilles	20
		GLS	Contrexéville	10
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Chaumont	12
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Saint-Dizier	12
		GRETA DE LA MARNE	Sézanne	10
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Troyes	12
Serveur	GLO	Verdun	12	

Liste des formations continues en Grand Est - 2020

Formations continues financées, tout ou partie, par la Région Grand Est en 2020. Ces formations sont principalement à destination des demandeurs d'emploi mais elles peuvent aussi, dans certains cas, concerner des salariés ou des détenus.

Formations diplômantes, certifiantes et qualifiantes

Type de formation	Intitulé de la formation	Organisme de formation	Commune du lieu de formation	Places disponibles max.
<i>Niveau 3</i>				
Mention complémentaire	Réceptionniste en établissement hôtelier	GLN	Metz	12
		GLC	Villers-lès-Nancy	12
Certificat de qualification professionnelle	Agent de restauration	GRETA DE LA MARNE	Reims	12
	Commis de cuisine	GLO	Verdun	12
	Hôtellerie, restauration, tourisme	L'ATELIER	Strasbourg	32
	Métiers de l'hôtellerie et de la restauration	GLE	Sarrebourg	15
	Serveur	GRETA DE LA MARNE	Reims-la-Brûlée	8
Professionnalisation avec Période d'Application en Entreprise (validation CAP)	Agent de lingerie	GSE	Schiltigheim	15
	Métiers de la restauration	GSE	Molsheim	14
Action sur mesure (validation CAP)	Plateforme pédagogique restauration Fonderie - Epices	GRETA SUD ALSACE	Mulhouse	30
Titre Professionnel	Agent d'accueil touristique	CCI FORMATION 88	Épinal	10
	Agent de loisirs	CFPPA DE L EPINE	Châlons-en-Champagne	10
	Cuisinier	AFPA	Golbey	12
	Cuisinier	CCI FORMATION - EESC	Laxou	10
	Cuisinier	AFPA	Mulhouse	12
	Métiers de l'hôtellerie	AFPA	Colmar	80
	Serveur	AFPA	Golbey	12
		CCI FORMATION - EESC	Laxou	10
GRETA DE LA MARNE		Châlons-en-Champagne	10	

Liste des formations continues en Grand Est - 2020

Formations continues financées, tout ou partie, par la Région Grand Est en 2020. Ces formations sont principalement à destination des demandeurs d'emploi mais elles peuvent aussi, dans certains cas, concerner des salariés ou des détenus.

Formations diplômantes, certifiantes et qualifiantes

Type de formation	Intitulé de la formation	Organisme de formation	Commune du lieu de formation	Places disponibles max.
<i>Niveau 4</i>				
Qualification	Accueil et oenotourisme en Champagne	CFPPA AVIZE	Avize	12
Titre Professionnel	Accompagnateur touristique	CCI FORMATION 88	Épinal	10
		CCI FORMATION 57	Metz	24
	Métier de l'accueil et de la réception en hôtellerie	SAS LANGUES SERVICES	Reims	12
	Réceptionniste en hôtellerie	AFPA	Golbey	12
Certificat de qualification professionnelle	Gouvernant d'hôtel	GRETA DE LA MARNE	Reims	10
Certificat de spécialisation	Animateur de tourisme vert	CFPPA 54	Toul	11
<i>Niveaux 4 et 5</i>				
Titre Professionnel	Métiers de l'hôtellerie, restauration, tourisme	AFPA	Colmar	40
<i>Niveau 5</i>				
Titre Professionnel	Gérant en restauration collective	CFPPA 54	Malzéville	12

Liste des formations continues en Grand Est - 2020

Formations continues financées, tout ou partie, par la Région Grand Est en 2020. Ces formations sont principalement à destination des demandeurs d'emploi mais elles peuvent aussi, dans certains cas, concerner des salariés ou des détenus.

Formations ni diplômantes, ni certifiantes et ni qualifiantes

Type de formation	Intitulé de la formation	Organisme de formation	Commune du lieu de formation	Places disponibles max.
<i>Pas de niveau</i>				
Confirmation et validation du projet professionnel (CVPP)	Découverte des métiers de l'hôtellerie-restauration	L'Atelier	Strasbourg	15
	Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	AFPA	Sélestat	14
		AFPA	Verdun	12
		GLO	Bar-le-Duc	12
	Métiers de l'hôtellerie restauration	GRETA Sud Alsace	Mulhouse	15
	Métiers de l'hôtellerie, la restauration et de l'œnotourisme	CFPPA Avize	Epernay	12
	Métiers de la restauration traditionnelle	AFPA	Strasbourg	15
Professionnalisation avec Période d'Application en Entreprise (profPAE)	Agent de restauration	GLN	Metz	15
	Agent polyvalent de restauration	AFPA	Reims	20
	Employé d'étage et service petits déjeuners	AFPA	Reims	36
	Made in cuisine	GRETA de la Marne	Reims	24
	Métier du service en salle	AFPA Strasbourg	Strasbourg	15
	Salle et hébergement	AFPA	Mulhouse	12
	Serveur	GLN	Metz	15
	Sommelier / commerce	GRETA DE LA MARNE	Reims	12
	Technique en cuisine et HACCP en collectivité	CCI FORMATION - EESC	Laxou	16
	Technicien de service en salle	CCI FORMATION - EESC	Lunéville	12
Professionnalisation sans PAE	Agent de restauration collective	AGPCFIA	Châlons-en-Champagne	8
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Chaumont	8
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Troyes	8
	Employé polyvalent (Canard Street)	REACTIF CONSULTANTS	Reims	12
	Métiers de la restauration	CCI FORMATION - EESC	Maxéville	10

Liste des formations continues en Grand Est - 2020

Formations continues financées, tout ou partie, par la Région Grand Est en 2020. Ces formations sont principalement à destination des demandeurs d'emploi mais elles peuvent aussi, dans certains cas, concerner des salariés ou des détenus.

Formations ni diplômantes, ni certifiantes et ni qualifiantes

Type de formation	Intitulé de la formation	Organisme de formation	Commune du lieu de formation	Places disponibles max.
<i>Pas de niveau</i>				
Professionnalisation sans PAE	Agent de restauration collective	AGPCFIA	Châlons-en-Champagne	8
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Chaumont	8
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Troyes	8
	Employé polyvalent (Canard Street)	REACTIF CONSULTANTS	Reims	12
	Métiers de la restauration	CCI FORMATION - EESC	Maxéville	10
Remise à niveau à visée professionnelle	Agent de restauration collective	AGPCFIA	Châlons-en-Champagne	6
	Découverte des métiers de l'hôtellerie-restauration spéc. Cuisine ou service	GLN	Metz	12
		GLN	Longwy	12
	Métiers de la restauration	L'ATELIER	Strasbourg	30
	Métiers de l'hôtellerie et de la restauration	CCI FORMATION - EESC	Laxou	36
		CCI FORMATION - EESC	Lunéville	12
		GRETA SUD CHAMPAGNE	Saint-Dizier	12
	Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	AFPA	Colmar	18
		AFPA	Epinal	15
		GLS	Gérardmer	12
		GRETA DE LA MARNE	Reims	14
Prep'Food	AGPCFIA	Charleville-Mézières, Troyes, Châlons-en-Champagne, Chaumont	40	
<i>Niveau 2</i>				
Confirmation et validation du projet professionnel (CVPP)	Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	CFP Saint-Michel	Reims	36

Liste des formations continues en Grand Est - 2020

Formations continues financées, tout ou partie, par la Région Grand Est en 2020. Ces formations sont principalement à destination des demandeurs d'emploi mais elles peuvent aussi, dans certains cas, concerner des salariés ou des détenus.

Formations ni diplômantes, ni certifiantes et ni qualifiantes

Type de formation	Intitulé de la formation	Organisme de formation	Commune du lieu de formation	Places disponibles max.
<i>Niveau 2</i>				
Remise à niveau à visée professionnelle	Les métiers de la restauration : cuisine, service-bar brasserie	GRETA DE LA MARNE	Sézanne	10
	Métiers de bouche	GLO	Saint-Mihiel	10
	Métiers de la cuisine et du service	GRETA SUD CHAMPAGNE	Bar-sur-Aube	10
	Métiers de l'artisanat, métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration	GLE	Sarrebouurg	12
	Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	GLS	Contrexéville	10
GLS		Gérardmer	12	
<i>Niveau 3</i>				
Remise à niveau à visée professionnelle	Les métiers de la restauration : cuisine/service	GRETA SUD CHAMPAGNE	Troyes	20
	Métiers de la cuisine et du service en restauration	GRETA DE LA MARNE	Châlons-en-Champagne	12
	Métiers de la restauration : cuisine et service	GRETA SUD CHAMPAGNE	Chaumont	12
	Métiers de la restauration traditionnelle et du service en salle	AFPA	Strasbourg	15
	Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme	GLS	Saint-Dié-des-Vosges	12
	Employé polyvalent de restauration	LEADER ACADEMY	Reims	30
Confirmation et validation du projet professionnel (CVPP)	Découverte des métiers de l'hôtellerie-restauration, service et hébergement	CFHR Colmar	Colmar	15
Professionnalisation sans PAE (prof)	Mooc tourisme et accueil Grand Est	TOURISM ACADEMY	Reims, Nancy, Saverne, Sélestat, Mulhouse	250
	Equipier polyvalent de la restauration rapide	AD VALORES	Mulhouse	15
Professionnalisation avec Période d'Application en Entreprise (profPAE)	Technique en cuisine et HACCP en collectivité	GRETA SUD ALSACE	Ensisheim	8
	Compétences commis de cuisine	GRETA Sud Alsace	Mulhouse	12

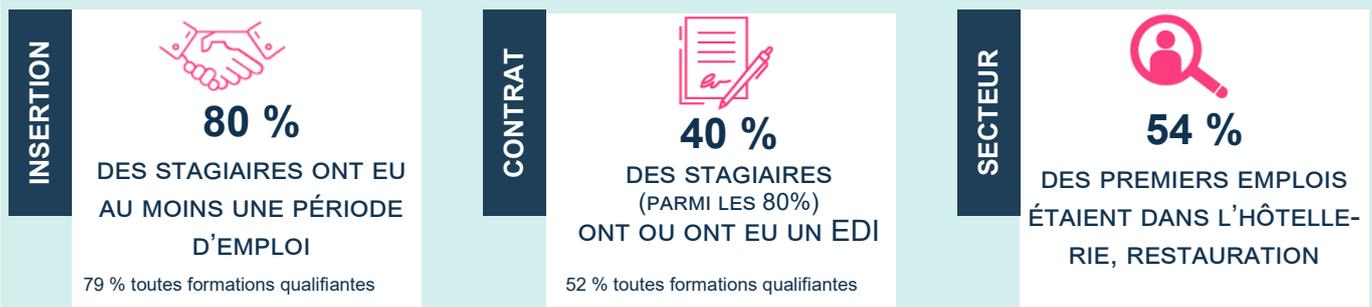
L'insertion des stagiaires en Grand Est

Résultats issus de l'enquête parcours réalisée auprès des stagiaires entrés en formation qualifiante (dont professionnalisation) en 2018 en Grand Est

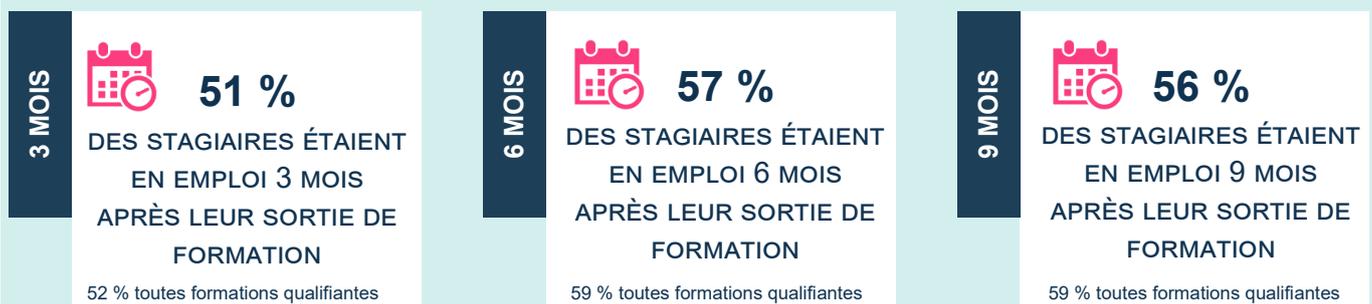
PROFIL DES 250 RÉPONDANTS



ACCÈS À L'EMPLOI APRÈS LA SORTIE DE FORMATION



TAUX D'EMPLOI AU FIL DU TEMPS



Dont professionnalisation*

[Pour en savoir plus](#)

DÉFINITIONS & GLOSSAIRE

Définitions

- ➔ Stagiaires : personne ayant suivi une formation professionnelle continue en 2018, financée par la Région Grand Est.
- ➔ Accès à l'emploi après la sortie de formation
 - ➔ Insertion des stagiaires : part des stagiaires ayant connu au moins une période d'emploi après leur sortie de formation, quel que soit la durée ou le type de contrat.
 - ➔ Stagiaire en EDI : part des stagiaires ayant obtenu un EDI parmi les stagiaires ayant connu au moins une période d'emploi après leur sortie de formation
 - ➔ Emploi à durée indéterminée (EDI) : contrat à durée indéterminée (CDI), fonctionnaire, installation à son compte, engagement dans l'armée.
- ➔ Taux d'emploi au fil du temps : nombre de sortants de formation (initiale ou continue) qui se déclarent en emploi (x mois après leur sortie de formation) rapporté au nombre total de sortants.

Glossaire

LES ÉTABLISSEMENTS

LPO : Lycée polyvalent

LP : Lycée professionnel

LT : Lycée technologique

LEGT : Lycée d'enseignement général et technologique

EREA : Établissement régional d'enseignement adapté

IUT : Institut universitaire de technologie

UHA : Université de Haute Alsace

CFA : Centre de formation des apprentis

CFHR : Centre de formation de l'hôtellerie restauration

AFPA : Agence nationale pour la formation professionnelle des adultes

AGPCFIA : Association de gestion et de promotion de centres de formations interprofessionnelles en alternance (AGPCFIA)

CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

CCI : Chambre du commerce et de l'industrie

GRETA : Groupement d'établissements publics locaux d'enseignement

GIP : groupement d'intérêt public

FCIP : Formation continue et insertion professionnelle

DÉFINITIONS & GLOSSAIRE - SUITE

LES DIPLÔMES

Niveau 3

CAP : Certificat d'aptitude professionnelle

CSA3 : certificat de spécialisation agricole niveau 3

MC3 : Mention complémentaire niveau 3

CQP : Certificat de qualification professionnelle

Niveau 4

Bac Pro : Baccalauréat professionnel

MC4 : Mention complémentaire niveau 4

BP : Brevet professionnel

Niveau 5

BTS : Brevet de technicien supérieur

DUT : Diplôme universitaire de technologie

MC5 : Mention complémentaire niveau 5

Titre Pro : Titre professionnel

Niveau 6

Licence pro : Licence professionnelle

Autres

PAE : période d'application en entreprise

CVPP : confirmation et validation du projet professionnel

MOOC : massive open online courses (cours ouverts en ligne)

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (méthode de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)

8 COLLECTIONS DE L'OREF



Réalités Emploi-Formation

Observer

Une vue d'ensemble de la relation « emploi-formation » en région, dans les territoires et les secteurs d'activités.



Tableaux de bord

Suivre

Des synthèses régionales sur l'emploi, le marché du travail, la formation en région. Des documents actualisés en permanence.



Études et analyses

Approfondir

Des informations-clés aisément exploitables pour faciliter et approfondir la réflexion sur un sujet ou un secteur donné.



Réflexions prospectives

Anticiper

Des éléments d'anticipation : tendances perceptibles et défis concernant la formation sur la relation « emploi-formation ».



Sanitaire et social

Observer le SaSo

Une observation du domaine Sanitaire et Social unique en région. Des documents variés pour comprendre le présent et éclairer l'avenir.



Mieux comprendre

Comprendre

Des clés de lecture pour faire le point ou mieux comprendre les chiffres et les concepts « emploi-formation ».



Médias

S'informer

Des outils pour rester informé(e).



Documents outils

Aider

Des outils pour aller plus loin.