

## VENIR NOUS VOIR

### Service Hôtellerie - Restauration

6 rue Alfred de Vigny  
38000 Grenoble

### Horaires d'ouverture

du lundi au vendredi  
8H-12H / 13H-17H

*Moyens d'accès en transport en commun*

*Bus ligne C5 - arrêt Flaubert - Clos d'Or*



# GRETA DE GRENOBLE

Formations  
**HÔTELLERIE  
RESTAURATION**



## CONTACTEZ-NOUS

Contact

**04 76 70 81 16**

**06 33 41 79 18**

[greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr](mailto:greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr)

*Suivez nos actualités sur*



**greta-grenoble.com**

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

  
**GRENOBLE**  
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

# HÔTELLERIE RESTAURATION



**TECHNIQUES CULINAIRES  
HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

# MODULES ET PARCOURS PROFESSIONNALISANTS



## HYGIÈNE

- **Hygiène alimentaire - HACCP**

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Durée 14 heures



## TECHNIQUES CULINAIRES

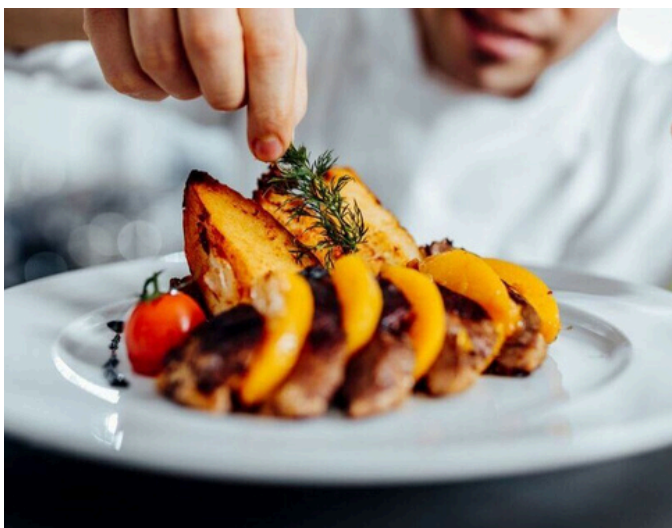
- **Formation "Snacking-Food Truck"**

Durée 66 à 80 heures environ en formation

- **Cuisine et Pâtisserie à thème**

Ateliers ouvert à tout public sur une soirée

Durée 4 heures / atelier



# DIPLÔMES ET CERTIFICATIONS



## RESTAURATION

- **CAP Cuisine**

Durée

650 heures environ en formation

490 heures en entreprise



## PÂTISSERIE

- **CAP Pâtissier**

Durée

650 heures environ en formation

490 heures en entreprise

- **Modules Pâtisserie**

**CCP3 Titre Pro CUISINIER**

Approfondissement des techniques de base



## BOULANGERIE

- **CAP Boulanger**

Durée

650 heures environ en formation

490 heures en entreprise