
CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Soutien au tourisme,
à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire
et à la Restauration
Auvergne-Rhône-Alpes



Constat de la filière

- **Une filière en pleine transformation**

- Il est vrai qu'une minorité d'entreprises, en raison de pratiques discutables sur le long terme, a pu ternir l'image de toute une filière. **Les souvenirs négatifs marquent souvent plus que les positifs** — comme le déséquilibre entre la passion des salariés et leur ratio heure/salaire.
- **Mais le COVID a été un accélérateur de changements** : Cette période a **forcé une pause réflexive**, donnant naissance à de **nouvelles organisations** et à des **approches managériales innovantes**. L'équilibre entre temps libre et temps de travail a été repensé, pour le bien-être de tous.
- **Une réorganisation profonde** a également vu le jour :
 - Fermetures ciblées (service du midi, soir, week-end),
 - Travail en continu pour une meilleure qualité de vie,
 - Adaptation des horaires pour les équipes et les clients.
- **Un paysage transformé** : Ces réflexions ont **redéfini les attentes des salariés et des clients**, et ont même **révolutionné l'approche du recrutement**. Désormais, **les qualités humaines et les compétences** prennent de l'importance sur l'expérience technique ou le parcours professionnel.
- **Une filière qui se réinvente** pour attirer, fidéliser et valoriser ses talents.

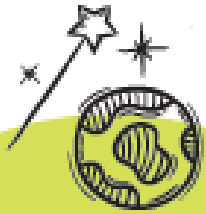


Comment accompagner les jeunes dans leurs choix d'orientation ?

- Votre rôle est d'**écouter**, **conseiller** et **guider** les jeunes en quête de repères, d'aide ou d'orientation, **sans jamais juger leurs envies**.
- **Prenez en compte les parents** et leurs attentes, tout en aidant à **dépasser les préjugés** pour permettre à chaque jeune de trouver sa propre voie.
- **Ne privilégiez pas une filière plutôt qu'une autre** (Pro ou Techno) : informez simplement sur les différences, afin que chacun puisse choisir en fonction de **son profil et de ses aspirations**.
- **Un bon élève a aussi le droit de choisir l'apprentissage** s'il y trouve son épanouissement. Les résultats scolaires ne doivent pas limiter les options, mais les ouvrir.

Quels mots te ressemble?

Qui es tu ? Ou serais-tu bien?



SI TU IMAGINES L'AVENIR AVEC...

- ✓ plus d'écoute
- ✓ plus de partage
- ✓ plus d'attention sur notre planète
- ✓ plus de communication
- ✓ plus de tolérance

#TONAVENIR



SI TU AIMES...

- ✓ bouger
- ✓ peindre
- ✓ faire du sport
- ✓ visualiser des images
- ✓ travailler de tes mains
- ✓ manger
- ✓ voyager
- ✓ jouer en équipe
- ✓ voir du monde
- ✓ le théâtre, jouer un rôle
- ✓ recevoir des amis
- ✓ communiquer
- ✓ te looker
- ✓ surprendre les gens autour de toi
- ✓ rencontrer des gens
- ✓ relever des défis
- ✓ les challenges

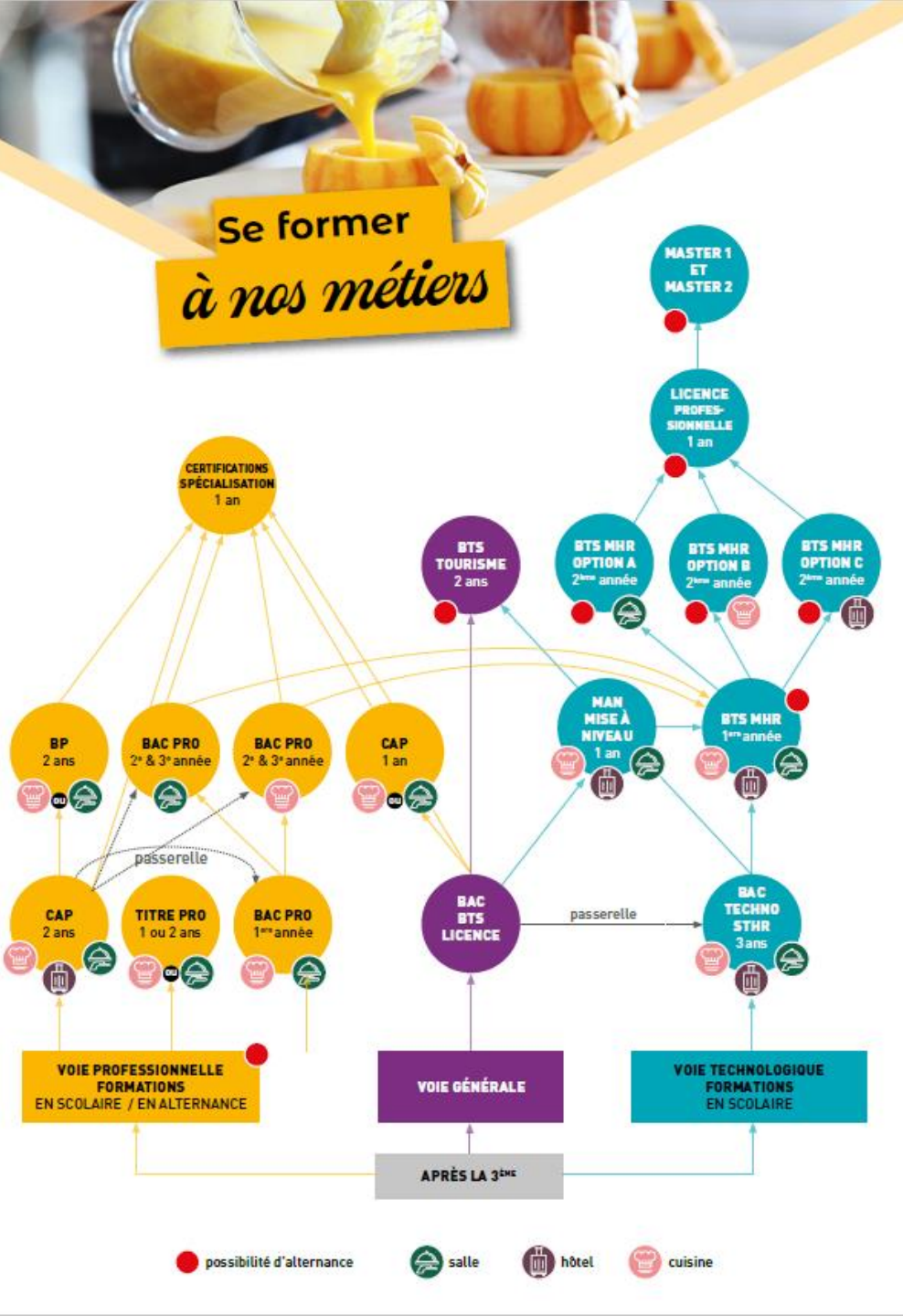
#TESPRÉFÉRENCES



SI TU ES...

- ✓ curieux.se
- ✓ gourmand.e
- ✓ organisé.e
- ✓ sportive
- ✓ drôle
- ✓ créative
- ✓ persévérant.e
- ✓ minutieux.se
- ✓ attentif.ve

#TESTALENTS



*La filière Hôtellerie,
Restauration et Tourisme
:
parcours complet,
du Cap au Bac+5*



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Soutien au Tourisme,
à l'Hôtellerie, à l'Agro-culinaire
et à la Restauration
Auvergne-Rhône-Alpes

LES FORMATIONS *à votre disposition*

CAP

Certificat d'Aptitude
Professionnelle

Cuisine, Commercialisation et Service en Hôtel-Café-
Restaurant, Boulanger, Chocolatier, Pâtisier,
Crémier Fromager, Boucher, Opérateur Agroalimentaire,
Charcutier-Traiteur, Poissonnier, Fromeur, Équipe
Polyvalent du Commerce.

BP

Brevet Professionnel

Arts de la cuisine et du service, Industries alimentaires,
Boulangerie, Sommelier, Barmen, Boucher, Charcutier-
Traiteur, Pâtisier.

BAC PRO

Baccalauréat
Professionnel

Cuisine, Commercialisation et Service en Hôtel-Café-
Restaurant, Boulanger, Métiers de l'Accueil, Production
en Industries Pharmaceutiques, Alimentaires
et Chimiques, Laboratoire Contrôle Qualité.

BAC TECHNO

Baccalauréat
Technologique

Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et
de la Restauration, Sciences et Technologie de Laboratoire
Spécialité Biotechnologie.

BTS

Brevet Technicien
Supérieur

Tourisme, Restauration option A, Cuisine option B,
Hébergement option C, Analyses Agricoles Biologiques et
Technologiques, Qualité Alimentation et Machine, Sécurité,
Développement Agricole des Territoires Ruraux.

CS

Certification
de Spécialisation

Cuisine et dessert à l'assiette, Emploi Traiteur,
Transformation Laitière, Boulangerie spécialisée,
Production et Commercialisation des Produits Fromagers,
Pâtisserie, Pâtisserie, Chocolaterie, Confiserie, Emballage
Barmen, Accueil Reception, Sommelier, Restauration
Collective.

LICENCE,
LICENCE PRO

Gestion et Entrepreneuriat en Hôtellerie et Restauration,
Activités Touristiques de Montagne, Tourisme-Hôtellerie
Culinaire, Sciences, Technologies, Santé parcours
Biologie et Biotechnologie, Industries Agroalimentaires.

MASTER 1&2

Management en Ingénierie des Événements, Management
de l'Hôtellerie-Restauration, Management International de
l'Hôtellerie, Management du Tourisme Durable, Tourisme
Innovation Transports, Géographie Développement
Touristique.

Les niveaux disponibles





CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Soutien au tourisme,
à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire
et à la Restauration
Auvergne-Rhône-Alpes



**CHOISISSEZ LA VOIE SCOLAIRE
OU LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE**

ARDÈCHE



SEPR d'Annonay
58 chemin de Villedieu,
07100 Annonay



**Lycée Olivier
de Serres**
Chemin de Saint-Martin
07200 Aubenas



Lycée Marie Rivier
21 avenue Notre Dame,
07700 Bourg-Saint-Andéol



CFA André Fargier
Route de l'Aérodrome
07200 Lanas



**Lycée professionnel
hôtelier de Largentièrre**
161 Aubesson
07110 Largentièrre



DRÔME



Lycée Vincent d'Indy
9 boulevard du Lycée
07000 Privas



**CFMDA
Drôme Ardèche**
5 rue de la Sablière
26250 Livron-sur-Drôme



**Lycée hôtelier de
l'Hermitage**
40 rue Jean Monnet
26600 Tain-l'Hermitage



ISÈRE



**CMA FORMATION
BOURGOIN-JALLIEU**
10 rue Saint-Honoré
38300 Bourgoin-Jallieu



IMT de Grenoble
10 rue Aimé Pupin
38100 Grenoble



Lycée Lesdiguières
15, avenue Beaumarchais
38100 Grenoble



ENILV
4 rue de la Paix
38800 Le Pont-de-Claix



Institution Robin
1 Cr Marc-Antoine Brillier
38200 Vienne



**Lycée Les portes
de Chartreuse**
387 avenue de Stalingrad
38340 Voreppe





CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Soutien au tourisme,
à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire
et à la Restauration
Auvergne-Rhône-Alpes

CHOISISSEZ LA VOIE SCOLAIRE
OU LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE

SAVOIE



**Lycée professionnel
hôtelier
de Challes-les-Eaux**
74 rue du Grand Barberaz
73190 Challes-les-Eaux



**Lycée Ambroise
Croizat**
244 avenue
de la Libération
73600 Moutiers



**MFR
Le Fontanil**
158 rue de l'Eglise
73230 Saint Alban Laysse



**Lycée
Paul Héroult**
307 avenue du Mont Cenis
73300 St-Jean
de-Maurienne



HAUTE-SAVOIE



**MFR
Anancy**
70 route du Périmètre
74940 Anancy



**Pôle technologique
et professionnel
Jean Monnet**
59 route d'Etrembières
74100 Annemasse



**Lycée Hôtelier
François Bise**
84 rue d'Asnières
74130 Bonneville



**Lycée
Anna de Noailles**
2 avenue Anne
de Noailles
74500 Évian-les-Bains



ENILV
212 rue Anatole France
74800 La Roche/Foron



**Campus
de Groisy**
126 chemin des Métiers
74570 Groisy



**Lycée Privé Saint
Joseph**
Ancienne route impériale
74700 Sallanches



**MFR
Le Villaret**
1 rue Marguerite Frichelet
74230 Thônes



**Lycée Hôtelier
Savoie-Léman**
40, boulevard Carnot
74200 Thonon-les-Bains



Quelques repères pour les objections

- **Le salaire** : Nous sommes en France, et les règles s'appliquent :
- **À l'embauche** : un salaire minimum garanti au **SMIC** en sortant de formation.
- **Des évolutions rapides** (voire très rapides) sont possibles, comme dans toute profession, selon les compétences et l'investissement de chacun.
- **Fourchette salariale** : entre **1 550 € et 5 000 € net par mois**, selon l'expérience et le poste.
- **Avantages complémentaires** (selon les établissements) :
 - Logement (prisé en charge : EDF, internet, assurance, eau, entretien),
 - Voiture de fonction,
 - Forfait ski en station,
 - etc.
- **Les heures** : Nous restons en France, et les règles du travail s'appliquent :
- **Contrats généralement basés sur 39h/semaine.**
- **Heures supplémentaires** : récupération ou paiement, selon les accords en vigueur.
- .../...

Quelques repères pour les plus + +

- **Le décalage d'une vie sociale** ✦
- **Voyager malin** : Partir **en dehors des vacances scolaires**, c'est l'assurance de profiter de **moins de monde** et de **tarifs avantageux**.
- En semaine, pas besoin de poser un jour pour gérer une démarche administrative.
- Cerise sur le gâteau : **des économies sur les frais de garde** si votre conjoint(e) suit un rythme classique.
- **Un passeport pour le monde** 🌐 : L'hôtellerie française reste **une référence internationale**, ouvrant des portes aux quatre coins de la planète.
- **Une carrière à vitesse grand V** 🚀 : Les opportunités d'évolution sont **rapides, voire très rapides**, en fonction de vos compétences et de la demande croissante en profils qualifiés.
- **Un métier où le bonheur se partage** 💖 : Rares sont les professions où vous **offrez du bonheur...** et en vivez pleinement au quotidien grâce à vos clients.
- .../...