



**éduform**  
Label qualité de l'Éducation nationale  
pour la formation professionnelle

**Qualiopi**  
processus certifié

La certification qualité  
a été délivrée au titre  
de la catégorie suivante :  
**Actions de la formation  
par apprentissage**

**BELLIARD**

Cuisine  
Service & Bar  
Pâtisserie  
Management

LYCÉE DES MÉTIERS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>



Le Campus Belliard est un établissement public, gratuit, unique à Paris. Il offre un environnement éducatif diversifié en réunissant un Lycée des Métiers, des formations du CFA Académique et du GRETA. 270 lycéens, 300 apprentis et 40 adultes se côtoient et travaillent ensemble sur un site original à taille humaine.

Nos plateaux techniques disposent d'équipements professionnels adaptés et sont animés par des enseignants et des formateurs de qualité contribuant à la réussite et à l'épanouissement des apprenants.

Notre cellule des relations avec les entreprises, en collaboration étroite avec des centaines d'exploitations de la restauration, de l'hôtellerie et de la pâtisserie, assure un suivi individualisé et permanent de chaque jeune.





Vous êtes  
ambitieux,  
passionné et  
dynamique ?

Vous aimez  
accueillir,  
travailler  
en équipe,  
créer,

communiquer,  
conseiller ?



Choisissez les filières du Service, du Bar, de la Cuisine, de la Pâtisserie et du Management !  
Vivez votre passion et exprimez-la dans des métiers d'avenir reconnus en France et à l'international !



# NOS FORMATIONS



## APRÈS LA TROISIÈME

**CAP / 2 ans** Ap Sc

- Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant
- Cuisine
- Pâtisserie

**BAC PRO / 3 ans** Sc

- Commercialisation et Services en Restauration
- Cuisine

## SE SPÉCIALISER

**BAC PRO / 2 ans** Ap Sc

*Après un CAP*

- Commercialisation et Services en Restauration
- Cuisine

**BREVET PRO / 1 ou 2 ans** Ap

*Après un CAP, BAC PRO HR ou BAC TECHNO STHR, BTS MHR*

- Arts du Service
- Arts de la Cuisine

**MENTION COMPLÉMENTAIRE / 1 an / Niv. 3**

*Après un CAP, BAC PRO HR ou BAC TECHNO STHR, BP, BTS MHR*

- Employé Barman (être âgé de 18 ans ou +) Ap Sc
- Cuisinier en Desserts de Restaurant Ap
- Pâtisserie de boutique Ap
- Tourier Ap

**MENTION COMPLÉMENTAIRE / 1 an / Niv. 4** Ap

*Après un BP, BAC PRO HR ou BAC TECHNO STHR, BTS MHR (Inscriptions Parcoursup)*

- Organisateur de Réceptions

**FORMATION COMPLÉMENTAIRE**

**D'INITIATIVE LOCALE (FCIL) / 1 an**

*Après un CAP, BAC PRO, BP, BTS Cuisine*

- Cuisine Bien-Être et Durable Sc

## APPRENTISSAGE STATUT SALARIÉ **Ap**

Alternance semaines au CFA et semaines en entreprise

## STATUT SCOLAIRE **Sc**

Temps plein lycée et périodes de stages en entreprise

## FORMATION POUR ADULTE **Ad**

### **BTS / 2 ans** **Ap**

*Après un BAC PRO HR ou BAC TECHNO STHR  
ou Mise à Niveau*

- Management en Hôtellerie-Restauration
- Option A : Management d'Unité de Restauration
- Option B : Management de Production Culinaire

## SE RÉORIENTER

*Après un Bac hors HR ou des études supérieures*

### **MISE À NIVEAU / 1 an** **Ap**

*Pour une poursuite d'études en BTS MHR en 2 ans*

- Hôtellerie-Restauration

### **CAP POST-BAC / 1 an** **Ap**

- Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant
- Cuisine Gastronomie Durable
- Pâtisserie

## FORMATION POUR ADULTE / GRETA

Renseignement et inscription auprès du Greta Metehor  
(<https://gretametehor.com>)

### **CAP / 1 an** **Ad**

- Commercialisation et Services en Hôtel, Café, Restaurant
- Cuisine
- Pâtisserie

### **MENTION COMPLÉMENTAIRE / 1 an** **Ad**

- Employé Barman

# BELLIARD

Cuisine  
Service & Bar  
Pâtisserie  
Management

LYCÉE DES MÉTIERS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>

## CONTACT

01 40 25 93 93 - 06 84 42 39 17

Lycée : ce.0752608c@ac-paris.fr

CFA : cfabelliard@gmail.com

135 rue Belliard - 75018 Paris

[www.campusbelliard.fr](http://www.campusbelliard.fr)



Visite virtuelle  
de l'établissement



**M** 4 Porte de Clignancourt

**12** Jules Joffrin **13** Porte de Saint-Ouen

**T** **3b** Angélique Compont (Porte de Montmartre)

**BUS** **31** **56** **60** **80** **85** **95** **PC3**



**ACADÉMIE  
DE PARIS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

