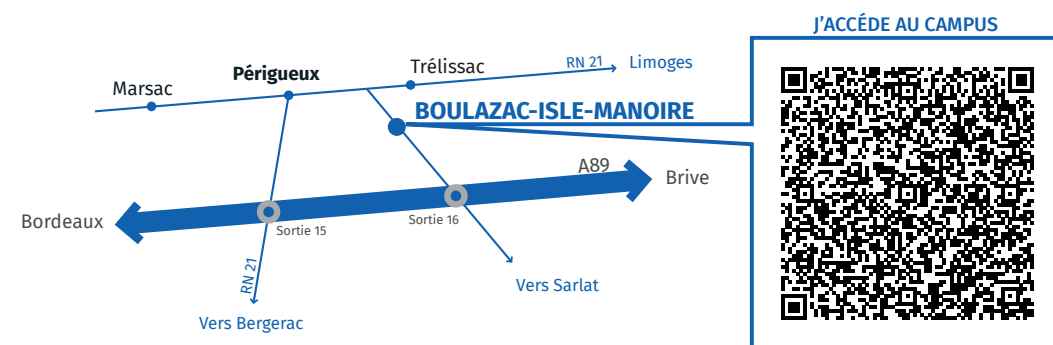




Les écoles



APPRENTISSAGE | FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR | FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc

24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr

ecoles.dordogne.cci.fr



JE POSE MA CANDIDATURE



Qualiopi
processus certifié

FRANCE RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE VAE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE



Les écoles



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
DU PÉRIGORD

ÉCOLE DE
COMMERCE ET
MANAGEMENT

CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !

ecoles.dordogne.cci.fr

UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE COMPLET ET ADAPTÉ

La construction et la conduite des projets professionnels constituent une priorité pour l'équipe pédagogique.

Nous mettons en place des entretiens d'accueil, suivis individuels, accompagnements sociaux ou financiers et aides à l'intégration en entreprise, qui contribuent à la réussite de chacun.



Nous nous engageons au quotidien pour permettre à toute personne en situation de handicap d'intégrer nos formations professionnelles dans des conditions adaptées.

Un formateur référent exerce cette mission dédiée pour accompagner ces parcours spécifiques.

UN RAPPORT PRIVILÉGIÉ ÉCOLE-ENTREPRISE



- L'entreprise est au cœur des cursus de formation des apprenti-es, lycéen-es et étudiant-es.
- Des professionnel·les interviennent régulièrement dans les cycles.
- L'école entretient des liens étroits avec près de 300 entreprises, favorisant l'accès à un réseau professionnel pertinent pour les recherches de stages et d'emplois.

DES MOYENS MATÉRIELS NEUFS ET PERFORMANTS

Sur un campus de 4 hectares, les publics en formation ont accès à de **nombreuses installations** : résidence d'hébergement, complexe sportif (gymnase, salle de musculation, terrains de sports), centre de ressources.

Les écoles comportent des **espaces pédagogiques dédiés** : amphithéâtre de 120 places, ateliers de vente, restaurant gastronomique d'application, brasserie d'application, cuisines de production et pédagogique, laboratoire de pâtisseries, salle d'analyse sensorielle, laboratoire de sciences, salle dédiée aux formations en sécurité.

Les salles sont équipées du Wifi et d'un vidéoprojecteur.

À CHAQUE PUBLIC, SON STATUT

Selon les cycles, différents statuts sont proposés :

- scolaire (lycéen),
- étudiant,
- salarié (apprentissage, professionnalisation, formation continue),
- stagiaire de la formation professionnelle.



ETABLISSEMENT LABELLISÉ ÉCO-ÉCOLE

Nos écoles ont à cœur de former les apprenants actuels dans une démarche solidaire et écoresponsable. De nombreuses actions, pédagogiques sont menées : tri des déchets, compostage, plantations, recyclage...

Un magasin solidaire Soli'Shop a également été inauguré en 2023 au profit des apprenants du campus.



LA MOBILITÉ EUROPÉENNE



Chaque année, des jeunes partent en stage de 2 à 3 semaines dans une entreprise européenne (financement européen et régional).

Deux enseignants formateurs gèrent les parcours de mobilité au CFA et au Lycée.

Les apprenti-es ont aussi la possibilité de partir individuellement pour une durée de 3 à 6 mois dans le pays européen de leur choix, dans l'année post-diplôme (financement européen et France Travail).

DES FORMATIONS DU CAP AU BAC+

ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD

CUISINE-SERVICE-HEBERGEMENT

CAP Cuisine
CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant
CAP Production et Service en Restauration
BP Arts de la Cuisine
BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration
BAC PRO Cuisine (Organisation de la Production Culinaire)
BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (anglais section euro)
CS Métiers du Bar
CS Desserts de restaurant
Titre² à finalité professionnelle Serveur-euse en restauration
Titre² à finalité professionnelle Commis de cuisine

MANAGEMENT

MAN / Mise à niveau préparatoire au BTS Management en Hôtellerie Restauration
BTS Management en Hôtellerie Restauration :
- Option A Management d'unité de restauration
- Option B Management d'unité de production culinaire
- Option C Management d'unité d'hébergement
BAC+2 Assistant.e Manager Loisirs - Hébergement Restauration NEGOVENTIS

¹ CS : Certificat de Spécialisation

² Titre ou CQP : délivré par la CPNEFP/IIH

ÉCOLE DE COMMERCE ET MANAGEMENT

COMMERCE-VENTE

Titre Professionnel Employé Polyvalent du Commerce et de la Distribution - NEGOVENTIS
CAP Équipier-ère Polyvalent-e du Commerce
BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente :
- Option A animation et gestion de l'espace commercial
- Option B prospection clientèle et valorisation de l'offre commerciale
Vendeur-euse Conseil Omnicanal - NEGOVENTIS
Module complémentaire possible « Buraliste »

ACCUEIL

BAC PRO Métiers de l'Accueil

MANAGEMENT

BTS Négociation et Digitalisation de la Relation Client
BTS Management Commercial Opérationnel
Bac+2 Attaché.e Commercial.e NEGOVENTIS
Bac+2 Gestionnaire d'Unité Commerciale NEGOVENTIS
BAC+3 Responsable de Développement Commercial NEGOVENTIS - *Module complémentaire possible « Immobilier »*
BAC+3 Chargé de Clientèle Particuliers et Professionnels en Banque et Assurance NEGOVENTIS
BAC+3 Responsable de commerces et de la distribution NEGOVENTIS

