



## 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](http://ecoles.dordogne.cci.fr)



JE POSE MA CANDIDATURE



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](http://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.



ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ  
ÉCO-RESPONSABLE



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+3

## ÉCOLE HÔTELIÈRE DU PÉRIGORD

### CUISINE-SERVICE-HEBERGEMENT

CAP Cuisine (1 ou 2 ans)

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

BP Arts de la Cuisine

BAC PRO Cuisine (Organisation de la Production Culinaire) (2 ans)

BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration (2 ans)

BAC TECHNOLOGIQUE Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration (anglais section euro)

Certificat de Spécialisation Métiers du Bar

Certificat de Spécialisation Desserts de restaurant

Titre<sup>1</sup> à finalité professionnelle Serveur-euse en restauration

Titre<sup>1</sup> 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

BAC+2 Assistant.e Manager Loisirs - Hébergement Restauration NEGOVENTIS

<sup>1</sup>Titre : délivré par la CPNE/HCR - CERTIDEV

## ÉCOLE DE COMMERCE ET MANAGEMENT

### COMMERCE-VENTE

CAP Équipier-ère Polyvalent-e du Commerce

BAC PRO Métiers du Commerce et de la Vente (2 ou 3 ans selon statut apprenti / scolaire)

- 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 » [Snacking 35h / juridique 14h]

### ACCUEIL

BAC PRO Métiers de l'Accueil (2 ou 3 ans selon statut apprenti / scolaire)

### 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 Responsable de Commerces et de la Distribution NEGOVENTIS

BAC+3 Chargé de Clientèle Particuliers et Professionnels en Banque et Assurance NEGOVENTIS

