



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

CAMPUS  
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 à 300 apprentis et 300 lycéens.



**DEPUIS  
1960**

Notre valeur ajoutée :

### **1/ UN RÉSEAU DE 800 ENTREPRISES QUI PERMET INSERTION ET EXCELLENCE DEPUIS 65 ANS**

70 % sont à Paris, 20 % en petite couronne, 10 % en grande couronnes avec des professionnels engagés à nos côtés.

### **2/ DOUZE PLATEAUX TECHNIQUES**

Cuisines, Restaurants, Pâtisseries, Bar, Chambre d'application: régulièrement modernisés, ils offrent des conditions professionnelles de grande qualité.

### **3/ UN ACCOMPAGNEMENT FORT**

Il est reconnu auprès de tous les apprenants : accompagnement scolaire, éducatif, social et professionnel.

### **4/ UN PROJET D'ÉTABLISSEMENT NOVATEUR**

Premier Lycée des Métiers labellisé Gastronomie durable depuis 2024, avec un plan de 100 actions afin de réduire notre empreinte carbone et notre consommation de flux (eau, électricité, gaz).



## MA PASSION D'AUJOURD'HUI, MON MÉTIER DE DEMAIN AVEC LE CAMPUS BELLIARD

- ✓ Se former dans un métier passion
- ✓ Après le collège, le lycée ou une première expérience professionnelle
- ✓ Possibilité de l'apprentissage ou de la voie scolaire

Au Campus Belliard, révélez votre potentiel en choisissant les filières du Service, du Bar, de la Cuisine, de la Pâtisserie ou du Management. Transformez votre passion pour la gastronomie en une carrière durable et innovante en France et à l'international. Quel que soit votre projet, nos formations s'adaptent à chaque étape de votre parcours.



# 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

**CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION / 9 mois / Niv. 3** Ap

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

- Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Pâtisserie de boutique
- Tourier

**CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION / 9 mois / Niv. 4** Ap Sc

*Après un BAC, toute spécialité acceptée*

- Métiers du Bar (être âgé de 18 ans ou +)

**FORMATION COMPLÉMENTAIRE**

**D'INITIATIVE LOCALE (FCIL) / 9 mois** Sc

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

- Cuisine Bien-Être et Durable

**Sc** Statut Scolaire

Temps plein lycée et périodes de stages en entreprise

**Ap** Apprentissage Statut salarié

Alternance semaines au CFA et semaines en entreprise

**Ad** Formation pour Adulte



**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 / 9 mois** **Ap**

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

- Hôtellerie-Restauration

**CAP POST-BAC / 9 mois** **Ap**

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

## FORMATION POUR ADULTE / GRETA

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

**CAP / 9 mois** **Ad**

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

**CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION**

**9 mois / Niv. 4** **Ad**

- Métiers du Bar

# BELLIARD

cuisine  
service & bar  
pâtisserie  
management

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

## CONTACT

01 40 25 93 93

Lycée : ce.0752608c@ac-paris.fr

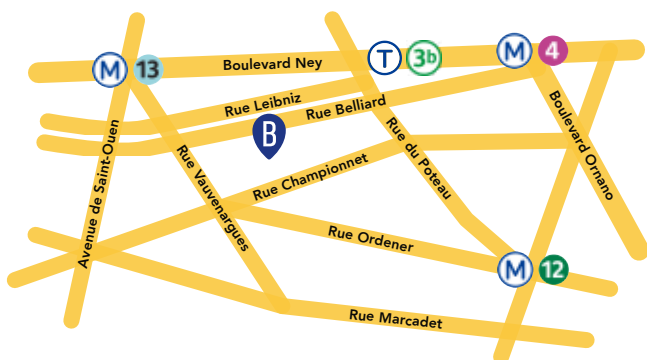
CFA : cfabelliard@gmail.com

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 Compoint (Porte de Montmartre)

(BUS) 31 56 60 80 85 95 PC3



ACADÉMIE  
DE PARIS

Liberté  
Égalité  
Fraternité



Cofinancé par  
l'Union européenne

Erasmus+  
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

