



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^e

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^e

CONTACT

01 40 25 93 93

Lycée : ce.0752608c@ac-paris.fr

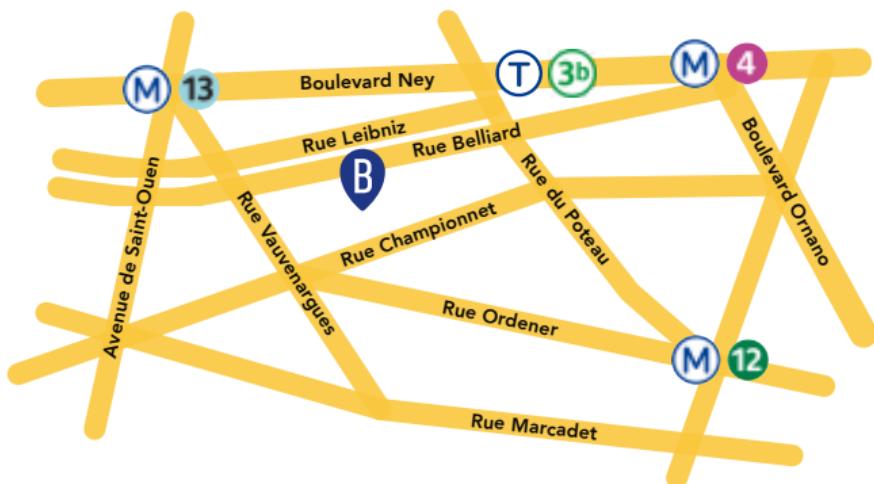
CFA : cfabelliard@gmail.com

135 rue Belliard - 75018 Paris

www.campusbelliard.fr



Visite virtuelle
de l'établissement



(M) 4 Porte de Clignancourt

(M) 12 Jules Joffrin (M) 13 Porte de Saint-Ouen

(T) 3b Angélique Compoin (Porte de Montmartre)

(BUS) 31 56 60 80 85 95 PC3

ACADEMIE
DE PARIS

Liberté
Égalité
Fraternité

PARIS FORMATIONS & COMPÉTENCES
Le réseau d'experts de la formation professionnelle.

CFA
GIP-FCIP
ACADEMIE DE PARIS

euroscol

Cofinancé par
l'Union européenne

Erasmus+
Enrichit les vies, ouvre les esprits.

E3D

eHT
Ecole
de l'Hôtellerie
et du Tourisme
de Paris

île de France