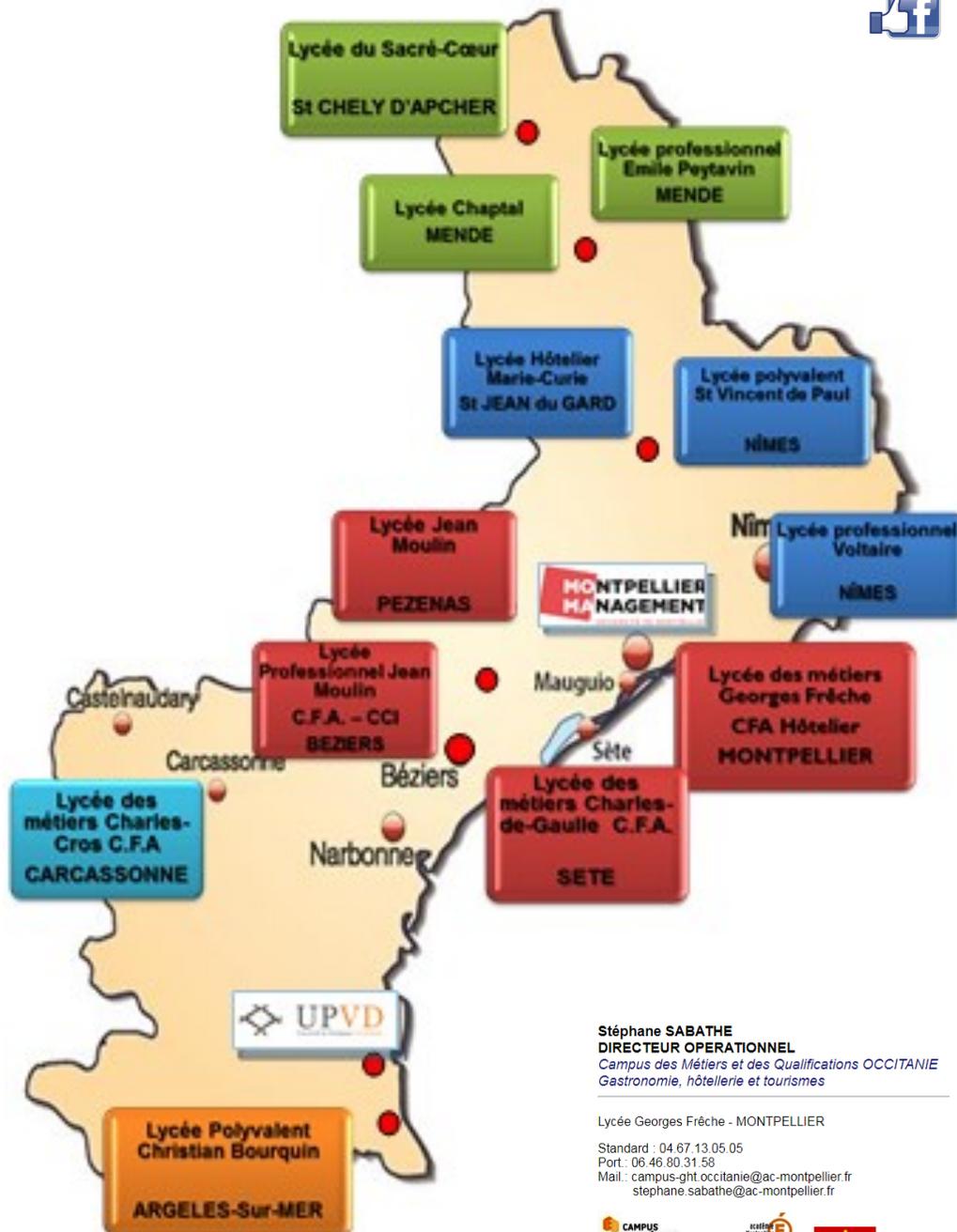




PLAQUETTE D'INFORMATION



Stéphane SABATHE
DIRECTEUR OPERATIONNEL
Campus des Métiers et des Qualifications OCCITANIE
Gastronomie, hôtellerie et tourisme

Lycée Georges Frêche - MONTPELLIER
Standard : 04 67 13 05 05
Port : 06 46 80 31 58
Mail : campus-ght.occitanie@ac-montpellier.fr
stephane.sabathe@ac-montpellier.fr





Présentation :

Labellisé en 2015 par le ministère de l'Éducation Nationale et développé conjointement par l'Académie de Montpellier et la Région Occitanie, le Campus des Métiers et des Qualifications de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et des Tourisme est basé au **Lycée des Métiers Georges Frêche à Montpellier**.

UNE STRATÉGIE CONVERGENTE

ÉCOLE-ENTREPRISE

Le Campus dispose de plateformes techniques dotées d'équipements performants pour former à la production culinaire, aux arts de la table, à l'hôtellerie et au métiers du Tourisme.

Ces supports de formation sont unanimement reconnus par les professionnels.

L'implication du Campus est régionale en proposant aux professionnels et aux apprenants des prestations sous divers statuts, et à tous les niveaux de qualification.



Des acteurs en réseau pour :

- développer la collaboration entre les établissements adhérents, les institutions et les entreprises,
- valoriser le développement économique, créer de véritables pôles de compétences, dynamiser les parcours de formation,
- fédérer tous les acteurs afin de faire du Campus un véritable laboratoire de l'innovation pédagogique.



Les formations

Périmètre :

Le Campus est étendu sur la région académique de Montpellier, ancienne région Languedoc-Roussillon et a vocation à couvrir l'Occitanie.

Les formations :

Le CMQ intègre sur ce territoire des formations liées aux filières pour lesquelles il a été labellisé du niveau V au niveau I à savoir :

CAP; BAC PRO ; STHR ; BP ; MC ; TITRES ; BTS ; L. PRO ; MASTER

en formation INITIALE, CONTINUE et AP- PRENTISSAGE.

La plus-value :

Le Campus crée des synergies et contribue au décroisement entre formations pour fluidifier et faciliter les parcours des apprenants.

Il contribue à la mutualisation des pratiques ainsi qu'à l'adaptation de l'offre de formation aux évolutions de la profession et aux attentes des socio-professionnels en considérant les stratégie de développement économique.

Campus des Métiers et des Qualifications GASTRONOMIE HÔTELLERIE ET TOURISMES



CONSTRUIRE son parcours de professionnalisation

- ♦ Lisibilité et cohérence de l'offre de formation (initiale, continue, apprentissage)
- ♦ Fluidité et sécurisation des parcours



FEDERER les acteurs pour favoriser l'employabilité

- ♦ Mutualisation des offres de stage
- ♦ Développement des mobilités internationales



INNOVER mise en commun des pratiques

- ♦ Recherche universitaire et scientifique en lien avec le milieu professionnel



SOUTENIR la formation tout au long de la vie

- ♦ Diversité de l'offre de formation, pour différents publics
- ♦ Adaptation des modes de formation aux attentes et besoins en compétences des entreprises