













Formations Hôtellerie – Restauration – Tourisme en Indre et Loire

Nom de l'école	Coordonnées	Direction	Formations proposés	Durée	Niveau	Admissions et financements	Alternance
AFPA	56 Avenue du Danemark 37100 Tours 09 72 72 39 36 https://www.afpa.fr/centre/centre-de-tours	Monsieur Christian Quéguineur	✚ Se préparer aux métiers du tourisme et de l'hébergement	4 mois	Attestation de formation	Dossier de demande de formation + entretien afin de définir le parcours le + adapté	Non
			✚ Se préparer aux métiers du service au bar et en salle	4 mois	Attestation de formation	Dossier de demande de formation + entretien afin de définir le parcours le + adapté	Non
			✚ Cuisinier	7 mois	Niv. 3 (CAP)	Idem (prix 11 011€)	Non
			✚ Cuisinier	12 mois	Niv. 3 (CAP)	Idem	2 semaines école/3-6 semaines entreprise
			✚ animateur loisir tourisme	6 mois	Niv. 4	Idem (prix 7 630€)	Non
			✚ Réceptionniste en hôtellerie	6 mois	Niv. 4	Idem (7 378€)	Non
			✚ Employé d'étage en hôtellerie	5 mois	Niv. 5	Idem (prix 5 642€)	Non
			✚ Responsable d'établissement touristique	11 mois environ	Titre professionnel de niv. 6 (Bac +2)	Idem (prix formation de 12 320€)	Non

Légende

	Restaurants d'application
	Formations Hôtellerie Restauration
	Formations Tourisme
	Formations Œnologie
	Formations Accueil/services

Nom de l'école	Coordonnées	Direction	Formations proposés	Durée	Niveau	Admissions et financements	Alternance
Antée Formation 	40 rue des Martyrs 37300 Joué-Lés-Tours 02 47 67 65 18 contact@antee-formation.com https://www.antee-formation.com/	Monsieur Bernard Audin	 Titre Professionnel Serveur	1 an	Equivalent CAP	Financements possibles, contacter Antée pour une étude personnalisée + OPCO	1 semaine par mois école/le reste en entreprise
			 Titre professionnel de cuisinier	1 an	Equivalent CAP	Idem + OPCO de l'entreprise d'alternance	Idem
			 Titre professionnel d'agent de restauration	1 an	Equivalent CAP	Idem + OPCO de l'entreprise d'alternance	Idem
Cité des formations 	8 allées Roger Lecotté 37100 Tours 02 47 88 51 00 contact@citeformations.com https://www.cite-formations-tours.fr/	Madame Marie-Jo Bodin	 CQP Réceptionniste	9 à 12 mois	Diplôme	Salariés/demandeur d'emploi	13 semaines organisme de formation
			 Mention complémentaire Sommellerie	1 an	Equivalent CAP	Apprenti de + de 16 ans, être titulaire d'un CAP CSHCR OPCO possible	13 semaines/an en organisme de formation
			 Mention complémentaire Barman	1 an	Equivalent CAP	Apprenti de + de 18 ans, être titulaire d'un CAP CSHCR OPCO possible	13 semaines/an organisme formation
			 Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant	1 an	Equivalent CAP	Avoir + de 16 ans, être titulaire d'un CAP Cuisine CPF et OPCO Possible	13 semaines/an organisme formation
			 Titre professionnel Cuisinier	1 an	Equivalent CAP	Après la 3 ^{ème} ou + de 16 ans CPF et OPCO possible	1 semaine école/2 semaines entreprise
			 CAP Cuisine	2 ans	CAP	Être issu de 3 ^{ème} ou avoir + de 16 ans CPF et OPCO possible	1 semaine école/2 semaines entreprise
			 CAP Production et Service en Restauration	2 ans	CAP	Être issu de 3 ^{ème} ou avoir + de 16 ans CPF et OPCO possible	1 semaine école/2 semaines entreprise

Légende

	Restaurants d'application
	Formations Hôtellerie Restauration
	Formations Tourisme
	Formations Œnologie
	Formations Accueil/services

Nom de L'école	Coordonnées	Direction	Formations proposés	Durée	Niveau	Admissions et financements	Alternance
			✚ CAP Commercialisation et services en hôtel, café et restaurant	2 ans	CAP	Après la 3 ^{ème} ou + de 16 ans CPF et OPCO possible	1 semaine école/2 semaines entreprise
			✚ Mention complémentaire accueil/réception	1 an	Equivalent Bac	Apprenti de + de 16 ans, être titulaire du bac OPCO possible	13 semaines/an en organisme de formation
			✚ Brevet professionnel arts de la cuisine	2 ans	BP	Être titulaire d'un CAP Cuisine minimum CPF et OPCO possible	1 semaine école/2 semaines entreprise
			✚ Brevet professionnel arts du service et commercialisation en restaurant	2 ans	BP	Être titulaire d'un CAP CSHCR minimum CPF et OPCO possible	13 semaines/an en organisme de formation
			✚ Bac Pro Commercialisation et service en restauration	3 ans	Bac	Après la 3 ^{ème} ou + de 16 ans OPCO possible	14 semaines entreprise en 2 nd , 19 semaines en 1 ^{ère} et 19 aussi en Term
			✚ Bac Pro Cuisine	3 ans	Bac	Après la 3 ^{ème} ou + de 16 ans OPCO possible	14 semaines entreprise en 2 nd , 19 semaines en 1 ^{ère} et 19 aussi en Term
			✚ BTS Hôtellerie Restauration option Management d'unité de production culinaire	2 ans	Bac +2	Avoir + de 16 ans et être titulaire du bac OPCO possible	15j école/15j entreprise
			✚ BTS Hôtellerie Restauration option Management d'unité de restauration	2 ans	Bac +2	Avoir + de 16 ans et être titulaire du bac OPCO possible	15j école/15j entreprise

Légende



Restaurants d'application

Formations Hôtellerie Restauration

Formations Tourisme

Formations Œnologie

Formations Accueil/services

Nom de L'école	Coordonnées	Direction	Formations proposés	Durée	Niveau	Admissions et financements	Alternance
Ecole Tourangelle Supérieure	5 rue Simier 37000 Tours 02 47 61 24 12 contact@ets-tours.com https://www.ets-tours.com/	Monsieur Hervé Thizy	BTS Tourisme	2 ans	Bac +2	Demande dossier d'admission à l'adresse mail contact@ets-tours.com + dossier par courrier + entretien 1h + test de 30min OPCO possible	Oui (2j école/3j entreprise)
Ecole Tunon	36 Bd Heurteloup 37000 Tours 02 47 20 53 95 tours@ecoletunon.com https://www.ecole-tunon.com/ecole-tourisme-tours	Monsieur Guillaume Le Noach	✚ Bachelor Hôtellerie	3 ans	Bac +3	Sur la page Candidat de leur site web + RDV entretien d'orientation	Oui
			✚ MBA Manager Hospitality & Travel	2 ans	Bac +5	Idem	Oui
Excelia	8 Rue Léo Delibes Bâtiment D 37200 Tours 02 47 22 41 69 contact@excelia-group.com https://www.excelia-group.fr/	Madame Laurence Rochery	✚ Bachelor Management du Tourisme et de l'hôtellerie	3 ans	Bac +3	Parcoursup ou VAID (sur dossier + entretien)	Oui en 2 ^{ème} et 3 ^{ème} année
			✚ Master of Science International Tourism & Destination Management	2 ans	Bac +5	Sur dossier (CV + lettre de motivation + bulletins année antérieure)	Non
GRETA	6 Av. de Sévigné 37200 Tours 02 47 21 00 01 contact@greta-vdl.fr https://gretaformation.ac-orleans-tours.fr/	Monsieur Franck Weckonski	✚ Formation Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale	14h	Attestation de fin de formation	Formation réservée aux personnels de restauration (320€)	Non
			✚ Equipier Polyvalent de restauration	283h	Attestation de fin de formation		
			✚ Préparation métiers d'employé de tourisme et de l'hébergement	590h	Attestation de fin de formation	Réunions d'information + entretiens + tests OPCO possible	140h en entreprise
			✚ Titre professionnel Serveur en restauration	700h	Niv. 3	Réunions d'information + entretiens	350h école et 350h entreprise
			✚ CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	2 ans	CAP	Dossier + CV + Entretien	Non

Légende


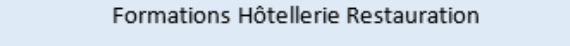
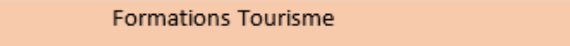
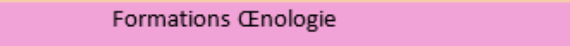
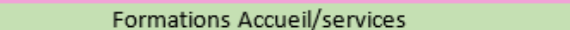
	Restaurants d'application
	Formations Hôtellerie Restauration
	Formations Tourisme
	Formations Œnologie
	Formations Accueil/services

Nom de L'école	Coordonnées			Directi on	Formations proposés	Durée	Niveau	Admission s et financeme nts	Alternanc e	
INSAHO	101B Avenue de Tours, 37400 Amboise bonjour@insaho.fr	Madame Clarisse Labat	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Le Revenue Management : Kezako. ✚ Dynamiser et optimiser le parcours client en réception. ✚ Booster ses ventes directes. ✚ Dynamiser et optimiser ses ventes. ✚ Management Arc-en-ciel. ✚ Développer ses aptitudes en management. ✚ Adopter une posture de manager coach. ✚ Devenir et être employé d'étages. ✚ Assistante gouvernante. ✚ Gestes et postures ✚ Réseaux sociaux : Les fondamentaux. ✚ LinkedIn. ✚ E-réputation. ✚ Mieux vendre en réception. ✚ Construire les basiques d'un réceptionniste 2.0 ✚ Dynamiser l'expérience client en réception. ✚ Définir et optimiser le parcours client. ✚ Mieux commercialiser son établissement. ✚ Réussir sa prospection téléphonique. ✚ Comment réussir son marketing événementiel. ✚ L'excellence au service du client. ✚ Confiance et affirmation de soi. ✚ Gestion du stress. ✚ Mieux communiquer. ✚ Gestion des conflits. ✚ Les clés pour réussir son recrutement. ✚ Faire de mon offre petit déjeuner un véritable atout commercial. ✚ Développer ses ventes en restauration. 	2 jours	NC	Actions de br Plan de dévelo des compét				












		<ul style="list-style-type: none"> CAP Production et Service en restaurations CAP Cuisine BP Sommelier 	<p>2 ans</p> <p>2 ans</p> <p>2 ans</p>	<p>CAP</p> <p>CAP</p> <p>Titre professionnel de niv. 4 (BP, bac pro)</p>	<p>Dossier + CV + Entretien</p> <p>Idem</p> <p>Être titulaire d'un CAP restaurant, Bac pro restauration ou de justifier de 5ans de formations dans le secteur</p>	<p>Ouvert en apprentissage</p> <p>Non</p> <p>1085h de cours et 1925h en entreprise sur les 2 années</p>
<p>Institution Notre Dame La Riche</p> <p>58 rue Georges Delpérier 37000 Tours 02 47 36 32 18 accueil@indlr.fr bts@indlr.fr https://notredamelariche.fr/</p>	<p>Madame Laurence Lefebvre</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bac Pro Commercialisation & Services en Restauration 	3 ans	Bac		Non
		<ul style="list-style-type: none"> Bac pro cuisine 	3 ans	Bac		Non
		<ul style="list-style-type: none"> Bac Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration 	3 ans	Bac		Non
		<ul style="list-style-type: none"> Bac Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration 	2 ans	Bac +2	Parcoursup puis sur dossier Entretiens (janvier à août)	Non
		<ul style="list-style-type: none"> Bac Sciences et Technologie de l'Hôtellerie et de la Restauration 	2 ans	Bac +2		Non
<p>Idem</p> <p>https://www.iscb.fr/</p>	<p>Idem</p>	<ul style="list-style-type: none"> BTS Management en Hôtellerie Restauration 	1 an	Equivalent CAP	Parcoursup puis sur dossier	2j école/3j entreprise
		<ul style="list-style-type: none"> BTS Management en Hôtellerie Restauration 	1 an	Equivalent CAP	Idem	2j école/3j entreprise
		<ul style="list-style-type: none"> BTS Tourisme 	1 an	Equivalent CAP	Idem OPCO possible	2j école/3j entreprise
		<ul style="list-style-type: none"> Mention Complémentaire accueil réception 	2 ans	Bac +2	Oui (2j école/3j entreprise)	15j école/15j entreprise
					Parcoursup ou site ISCB puis sur	

						<ul style="list-style-type: none"> ✚ Mention Complémentaire Barman ✚ Mention Complémentaire Sommelierie ✚ BTS Management en Hôtellerie Restauration (options : restauration, production culinaire ou hébergement) 			dossier, entretiens (janvier à août) OPCO possible
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Légende



	Restaurants d'application
	Formations Hôtellerie Restauration
	Formations Tourisme
	Formations Œnologie
	Formations Accueil/services

Nom de L'école	Coordonnées	Direction	Formations proposés	Durée	Niveau	Admissions et financements	Alternance
IUT Tours	29 rue du pont volant 37100 Tours 02 47 36 75 81 Scolarité.iut@univ-tours.fr https://iut.univ-tours.fr	Monsieur Yves Raingeaud	✚ Licence professionnelle Organisation Gestion d'établissements hôteliers et de restauration	1 an	Bac +3	Candidature sur ecandidat OPCO possible	Oui
			✚ Licence professionnelle de commercialisation des vins	1 an	Bac +3	Candidature sur ecandidat	Formation possible en alternance ou non
Lycée Agricole Amboise	46 Avenue Emile Gounin 37400 Amboise 02 47 23 35 50 https://www.epl-amboisechambray.fr	Madame Cécile Weidmann	✚ Bac professionnel Conduite de gestion de l'entreprise Viti-Vinicole	2 ans	Bac		Non

Lycée Albert Bayet	9 rue du Commandant Bourgouin 37000 Tours 02 47 77 12 12 Ce.0370040t@ac-orleans-tours.fr http://www.albertbayet.fr/	Madame Anouk Lainé	 BTSA Technico-Commercial Vins et Spiritueux	2 ans	Bac +2	Parcoursup	Non
			 Mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant	1 an	Equivalent CAP		Non
			 CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	2 ans	CAP		Non
			 CAP Cuisine	2 ans	CAP		Non
			 Brevet Professionnel Sommelier	2 ans	BP	OPCO possible	Non
			 Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration	3 ans	Bac		Non
			 Bac Pro Cuisine	3 ans	Bac		Non
Lycée Pro Jean Chaptal	Rue du Clos des Gardes 37400 Amboise 02 47 23 46 20 ce.0371123v@ac-orleans-tours.fr https://lpchaptal.fr/	Monsieur Frederic Pasco	 CAP Cuisine	2 ans	CAP	Suivant contrôle continu année de 3 ^{ème}	Non
			 CAP Commercialisation et Service	2 ans	CAP	Idem	Non
			 Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration	3 ans	Bac	Idem	Non
			 Bac Pro Cuisine	3 ans	Bac	Idem	Non

Légende

	Restaurants d'application
	Formations Hôtellerie Restauration
	Formations Tourisme
	Formations Œnologie
	Formations Accueil/services

Nom de L'école	Coordonnées	Direction	Formations proposés	Durée	Niveau	Admissions et financements	Alternance
Lycée Tours Fondettes Agro Campus	La Plaine 37230 Fondettes 02 47 42 01 06 https://www.tours-fondettes-agrocampus.fr	Monsieur Jean Michel Bregeon	 BTS Agriculture Viticulture Œnologie	2 ans	Bac +2	Inscription sur le site www.admission-postbac.fr	Non
MFR Azay le Rideau	Maison Familiale Rurale La Noraie 37190 Azay le Rideau 02 47 45 66 00 mfr.azay@mfr.asso.fr https://mfr-azay.fr/	Monsieur Benoît Royer	 BTSA Développement, animation des territoires ruraux	2 ans	Bac +2	Parcoursup	Possibilité en apprentissage

Légende

	Restaurants d'application
	Formations Hôtellerie Restauration
	Formations Tourisme
	Formations Œnologie
	Formations Accueil/services

N'hésitez pas à nous faire retour de toutes mises à jour : karine.bois@touraine.cci.fr

<i>Enseignants chercheurs</i>	Université	Téléphone	Mail	Réseaux sociaux	Ouvrages	Nombre pages	Année et lieu de publication	CV
<i>Pascal BRIOIST</i>	Professeur d'histoire moderne à l'Université de Tours	02 47 36 66 29	pascal.brioist@univ-tours.fr	LinkedIn	<i>Les Audaces de Léonard de Vinci</i> <i>Léonard de Vinci, homme de guerre</i>	400 358	Paris, 2019 Paris, 2013	Membre du CESR (depuis 1994) Lauréat d'une bourse Lavoisier C.A.P.E.S Histoire Géographie, Université de Paris I Panthéon - Sorbonne Maîtrise d'histoire, Université de Paris I Panthéon - Sorbonne