



**FORMATEUR DEPUIS 1973**



# L'HISTOIRE DU CAMPUS

Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles, sous l'impulsion de Geneviève Marchand, Madeleine Nycollin, Gaston Rouge et André Lombard, pour former des jeunes à leurs métiers (boulangerie, pâtisserie, boucherie et charcuterie). Dès le départ de cette aventure humaine, la transmission des gestes et la passion des métiers sont au cœur du projet. L'offre de formation s'est étoffée au fil des années, pour proposer aujourd'hui + de 30 diplômes dans 4 secteurs d'activité différents

## BIENTÔT 50 ANS DE TRANSMISSION DE SAVOIR-FAIRE ET DE SAVOIR-ÊTRE, PAR DES PROFESSIONNELS ET POUR LES PROFESSIONNELS !

Le **Campus de Groisy** dispense une formation de qualité permettant d'acquérir une expérience solide en entreprise.

Notre offre de formation diplômante ou qualifiante concerne les métiers de :

- **Restauration,**
- **Bouche,**
- **Pharmacie,**
- **Fleuristerie.**

Expert de l'apprentissage en alternance, les programmes de formation sont basés, en fonction du diplôme, sur un rythme de :

- 455 h réparties en séquences de 35h pour les cycles en 2 ans
- 403 h réparties en séquences de 32h pour les cycles en 1 an

Le calendrier d'alternance est retravaillé chaque année en fonction des besoins des professionnels.

Un département «formation continue» propose une offre de formations courtes sur mesure afin de répondre aux besoins des salariés et des demandeurs d'emploi en reconversion professionnelle.

Des masterclass sont également proposées tout au long de l'année.

# LA VIE SUR LE CAMPUS



## UN CAMPUS QUI S'ETEND ET SE MODERNISE, POUR VOIR EN GRAND...

Le CAMPUS DE GROISY a lancé un plan d'extension de ses infrastructures avec pour ambition d'offrir un cadre unique pour vivre, travailler et étudier dans un environnement adapté à la réussite pédagogique et professionnelle de tous ses étudiants.

## HÉBERGEMENT, CULTURE, BIEN-ÊTRE ET SPORT, pour un équilibre entre formation professionnelle et vie sur le campus

Avec le soutien financier de la Région Auvergne Rhône-Alpes, le CAMPUS DE GROISY a augmenté son offre de prestations. Un espace de 3000 m<sup>2</sup> aux prestations soignées est dédié à l'hébergement avec 248 lits, au bien-être, à une restauration saine et équilibrée, à la culture et au sport. Lieu de détente, il assure, à tous ses utilisateurs, un équilibre entre formation professionnelle et vie sur le campus.



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

## DES RÈGLES DE VIE INDIVIDUELLES PRÉCISES AU SERVICE DU COLLECTIF

Identité vestimentaire, hygiène de vie, ponctualité, rigueur, exigence de soi et bien-être au travail sont les fondements du Campus



L'accès aux porteurs de handicap est assuré tant pour la pédagogie que pour les activités extra-professionnelles.

## AGILITÉ, SOUPLESSE ET ADAPTABILITÉ

Situé au cœur de la Région Auvergne Rhône-Alpes et fort de sa notoriété acquise avec ses nombreuses années d'expérience, le Campus de Groisy attire les étudiants de toute la région.

Pour faciliter leur accès au Campus, une ligne de transport LYON (départ Place de Bellecour) / GROISY est déployée en complément de la navette quotidienne qui permet de rallier la gare de Groisy au Campus. Un parking sécurisé est également à disposition des étudiants. Un interlocuteur dédié est à votre écoute. Nous consulter pour plus de renseignement.

# VIE ÉTUDIANTE SUR LE CAMPUS



**Le Campus de Groisy** s'efforce de créer des conditions de vie agréables au sein de l'établissement, en mettant en place de nombreux aménagements culturels et sportifs. Ce sont là de nombreuses occasions de développer un esprit d'ouverture, de vivre des moments de partage et d'instaurer une cohésion de groupe garante de réussite.

## DES ACTIVITÉS SPORTIVES ET CULTURELLES POUR ENRICHIR SES CONNAISSANCES.

Chaque année, les apprenants ont l'occasion de participer à des échanges linguistiques et professionnels, et/ou des voyages culturels pour enrichir leurs connaissances en lien avec leur projet professionnel.

Une nouvelle salle détente est à disposition des étudiants durant leurs temps libres : ils peuvent participer par exemple au ciné-club... ou profiter de la toute nouvelle salle de sport pour s'entraîner en groupe !



## UN CAMPUS ECO-RESPONSABLE

**Le CAMPUS DE GROISY multiplie les actions pour concrétiser son engagement environnemental et durable pour notre établissement et pour notre environnement proche.**

- o Nous favorisons le plus souvent possible l'achat des matières premières alimentaires et non alimentaires auprès de producteurs/fournisseurs locaux;
- o Le nouveau restaurant gastronomique collectif est labellisé « zéro déchet » : chaque convive est invité à rationaliser ses portions pour éviter tout gâchis en fin de repas ;
- o Le tri sélectif est en place depuis de nombreuses années et tous nos apprenants sont sensibilisés et formés à la démarche ;
- o La performance énergétique des nouveaux bâtiments est optimisée dès la construction .



# LES LABORATOIRES DU CAMPUS



Afin qu'ils puissent se former dans les meilleures conditions, les étudiants disposent d'espaces dédiés à l'enseignement général ainsi que de plateaux techniques parfaitement adaptés à leurs métiers et équipés des dernières nouveautés technologiques.



## DES LABORATOIRES POUR TESTER, FAÇONNER, CRÉER, DÉGUSTER :

### RESTAURATION

1 cuisine  
1 restaurant Le "1973" avec  
1 cave à vins  
et 1 espace bar lounge

### PHARMACIE

1 laboratoire pharmacie

### FLEURISTERIE

1 laboratoire fleuristerie

### Métiers de Bouche

2 laboratoires Boulangerie  
3 laboratoires Pâtisserie  
1 laboratoire Chocolaterie  
1 laboratoire Charcuterie-traiteur  
1 laboratoire Boucherie agréé aux normes européennes

### Nouveautés 2021

1 laboratoire multi métiers de 500 m<sup>2</sup>  
1 espace dégustation  
1 boutique dédiée à la vente de la boulangerie et de la pâtisserie  
1 pôle «Concours» pour accompagner les compétiteurs engagés dans des concours.

## LE 1973 RESTAURANT



**Notre équipe au restaurant Le 1973 vous reçoit toute l'année pour le déjeuner, sur réservation uniquement.**

Dans un cadre chaleureux et agréable, notre restaurant Le "1973" vous invite à découvrir et déguster une cuisine inventive et raffinée, conjuguant saveurs traditionnelles et plaisirs des sens.

Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner, il vous propose deux formules de repas que vous pouvez découvrir sur notre site web.

**Des produits locaux pour des saveurs fraîches et raffinées, la valorisation des circuits courts**

Tous les mets sont préparés le jour même à partir de produits frais issus de notre terroir et sélectionnés le plus souvent possible auprès de nos producteurs locaux.

## PHARMACIE



### BP PRÉPARATEUR EN PHARMACIE

En pharmacie de ville, le préparateur en pharmacie seconde le pharmacien dans la préparation et la délivrance au public des médicaments et des produits de santé, à usage humain ou vétérinaire ainsi que dans la vente des produits de parapharmacie. Il dispense des conseils aux patients pour une bonne observance de leur traitement, effectue les formalités administratives liées à la dispensation des médicaments, nécessaires aux remboursements par les organismes sociaux, le tout sous la responsabilité et le contrôle effectif d'un pharmacien, sa responsabilité pénale demeurant engagée.

### CQP DERMOCOSMÉTIQUE PHARMACEUTIQUE - FORMATION CONTINUE

Le titulaire du CQP Dermocosmétique Pharmaceutique propose des conseils associés à un traitement dermatologique ou à la prévention dans le domaine dermocosmétique, des produits d'hygiène corporelle et cosmétique et des produits de parfumerie dans le respect de la réglementation. Il apporte un conseil technique et personnalisé aux clients à partir d'une analyse de leurs besoins et de la connaissance des propriétés des produits.

## FLEURISTE



### CAP FLEURISTE APPRENTISSAGE/FORMATION CONTINUE

EN 2 ANS OU EN 1 AN (sous certaines conditions).

Avec le CAP Fleuriste, l'apprenti découvre les meilleurs soins à apporter à chaque variété de plantes. Par son savoir-faire et ses connaissances techniques, il va petit à petit se distinguer d'un simple vendeur de fleurs. A terme, il sera en mesure d'apporter une réelle valeur ajoutée en élaborant des compositions florales inventives et originales.

### BP FLEURISTE

EN 2 ANS

Technicien qualifié, le titulaire du BP Fleuriste a approfondi et élargi ses connaissances techniques, artistiques et commerciales. Il a également acquis une autonomie lui permettant de suppléer le chef d'entreprise.

## MÉTIERS DE BOUCHE

Les métiers de bouche, des métiers d'avenir !

Dans un souci constant de valorisation des produits frais, les métiers de bouche offrent de nombreuses opportunités de carrière dans des domaines qui privilégient l'expression de ses idées par l'art culinaire et le contact avec la clientèle.

### FORMATIONS EN BOULANGERIE

Héritier d'une longue tradition française, le boulanger perpétue les gestes d'antan et renoue avec des secrets de fabrication ancestraux. Chaque jour, pour notre plus grand plaisir, il fabrique et commercialise des produits de boulangerie divers : pain de tradition française, pains spéciaux, viennoiseries, sandwiches, petite restauration...

**CAP BOULANGER** Apprentissage/Formation continue

EN 2 ANS OU EN 1 AN (sous certaines conditions).

**BP BOULANGERIE**

EN 2 ANS

**Mention Complémentaire BOULANGERIE SPÉCIALISÉE**

EN 1 AN

**Certificat Technique des Métiers**

VENDEUR EN BOULANGERIE - PÂTISSERIE



**Brevet de Maîtrise BOULANGERIE - Formation continue**

MODULE PRATIQUE PROFESSIONNELLE



### FORMATIONS EN PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE - GLACERIE

S'il confectionne des pâtisseries, le pâtissier peut également proposer des viennoiseries, des glaces, de chocolats et des confiseries. Il fabrique ou participe à la fabrication d'une gamme de produits variés, en respectant les règles d'hygiène et de qualités gustatives liées à la profession.

**CAP PÂTISSERIE** Apprentissage/Formation continue

EN 2 ANS OU EN 1 AN (sous certaines conditions).

**CAP CHOCOLATIER CONFISEUR** Apprentissage/Formation continue

EN 1 AN

**BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR**

EN 2 ANS



**CAP GLACIER FABRICANT** Apprentissage/Formation continue

EN 1 AN





## MÉTIERS DE BOUCHE

### FORMATIONS EN BOUCHERIE

Le métier de boucher est un métier exigeant qui nécessite un grand savoir-faire concernant la préparation et la présentation des viandes. Le boucher doit être en mesure de contrôler la qualité de pièces de viande et de vérifier leur traçabilité tout en respectant des règles strictes d'hygiène et de sécurité.



#### **CAP BOUCHER** Apprentissage/Formation continue

EN 2 ANS OU EN 1 AN (sous certaines conditions).

#### **BP BOUCHER** Apprentissage

EN 2 ANS



### FORMATIONS EN CHARCUTERIE - TRAITEUR

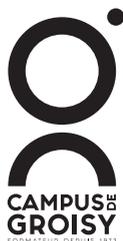
Maitrisant toutes les opérations culinaires, le charcutier traiteur transforme viandes, poissons, crustacés, légumes, etc., en diverses préparations gourmandes : jambons, terrines, pâtés, saucissons... Conciliant rigueur, créativité et sens de l'innovation, ce métier présente de nombreux débouchés dans l'artisanat, l'agroalimentaire ou l'événementiel.

#### **CAP CHARCUTIER TRAITEUR** Apprentissage/Formation continue

EN 2 ANS OU EN 1 AN (sous certaines conditions).

#### **MC EMPLOYÉ TRAITEUR**

EN 1 AN



**RETROUVEZ TOUTES  
NOS FORMATIONS :  
[campusdegroisy.com](http://campusdegroisy.com)**

## RESTAURATION



Avant de devenir chef, de nombreuses années de formation sont nécessaires. Toutefois, le métier de cuisinier bénéficie d'un marché de l'emploi très favorable. Il demande autant de passion que de créativité, ainsi que de l'exigence et de la rigueur. Fine bouche, doté d'un esprit d'ouverture et d'une grande ténacité, le cuisinier doit en permanence surprendre et séduire les papilles de ses clients.

### FORMATIONS EN CUISINE

**CAP CUISINE** Apprentissage/Formation continue  
EN 2 ANS OU EN 1 AN (sous certaines conditions).

**BP ARTS DE LA CUISINE**  
EN 2 ANS

**Mention Complémentaire CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**  
EN 1 AN

### FORMATIONS EN SERVICE / SALLE

Le métier d'employé de restaurant ne se limite pas seulement à dresser la table, servir les clients et nettoyer la salle. Véritable ambassadeur du restaurant, il a pour mission d'accueillir les clients, de les conseiller dans le choix des plats et des vins, de répondre à leurs moindres attentes et de faire le lien entre la salle et la cuisine.

**CAP COMMERCIALISATION & SERVICE EN HCR**  
Apprentissage/Formation continue  
EN 2 ANS

**BP ARTS DU SERVICE**  
EN 2 ANS

**BP SOMMELLERIE**  
EN 2 ANS

**BP BARMAN**  
EN 2 ANS

Les offres de formation en Restaurant & Cuisine sont adaptables à la saisonnalité.



# GOVERNANCE



**Le Campus de Groisy** est sous statut d'association loi 1901 reconnue d'utilité publique : le Centre de Formation est soumis en son sein aux lois nationales et européennes, et notamment à l'obligation du respect des personnes et de leur travail.

LE CAMPUS DE GROISY EST AU SEIN D'UN ÉCO-SYSTÈME DE PARTENAIRES ÉDUCATIFS, ÉCONOMIQUES ET INSTITUTIONNELS, GARANTIE DE SON ENGAGEMENT POUR LA RÉUSSITE PROFESSIONNELLE DE SES ÉTUDIANTS.

Notre Conseil d'Administration est constitué d'hommes et de femmes impliqués dans la vie des différentes fédérations professionnelles représentatives de nos pôles métiers. Ils ont comme point commun la volonté de faire grandir notre centre de formation.

Forts de leur personnalité, leur histoire, leurs réalisations, ou leur parcours professionnel, ils ont à cœur de transmettre la passion de leurs métiers aux jeunes, futurs entrepreneurs professionnels de demain.

## PRÉSIDENT

Arnaud Gobled  
Fédération des Hôteliers  
Restaurateurs

## SECRÉTAIRE

Christophe Grassy  
Fédération des Bouchers

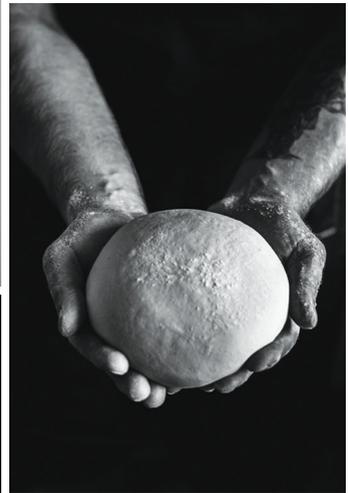
## VICE-PRÉSIDENT

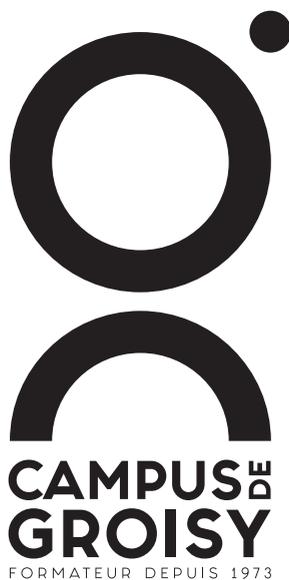
Eric Pantalacci  
Fédération des Hôteliers  
Restaurateurs

## TRÉSORIER

Thierry Froissard  
Fédération des Pâtisseries







**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**126 chemin des Métiers - 74570 GROISY - [contact@campusdegroisy.com](mailto:contact@campusdegroisy.com)**

N° de déclaration d'activité : 82690017974 - Siret : 30023144600018



**[www.campusdegroisy.com](http://www.campusdegroisy.com) - Tél : 04 50 68 00 50**

