



GRETA GUYANE

Catalogue de formation 2026





Le GRETA GUYANE est un groupement d'établissements de l'Éducation Nationale. Il est chargé de la formation continue de tout public âgé de plus de 16 ans et ayant quitté la formation initiale.

Le GRETA GUYANE a été créé le 1er janvier 2020 par arrêté rectoral. Conformément à la convention constitutive actualisée en 2019, le GRETA GUYANE exerce ses activités sur l'intégralité du territoire guyanais.

Le siège du GRETA Guyane est implanté au sein de son établissement support, le LPO Elie Castor Boulevard Bellony à Kourou. Il assure la gestion administrative et financière de la structure.

Le GRETA s'appuie sur trois agences couvrant les trois bassins d'emploi de Guyane : Cayenne, Kourou et Saint-Laurent du Maroni.

Le GRETA de Guyane fait partie d'un réseau national dédié à la formation continue pour adultes.



Engagement qualité

Engagé dans la démarche qualité Eduform, le Ministère de L'Education Nationale est reconnu comme instance de labellisation « Qualiopi » par France Compétence via son label Eduform. Le GRETA GUYANE, engagé dans la démarche Eduform, s'engage dans la charte suivante:


**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Charte qualité

GRETA Guyane

éduform

Label qualité de l'Éducation nationale
pour la formation professionnelle



Nos engagements :

- 1 Accès rapide et guidé à l'information sur l'offre de service.
- 2 Accueil individualisé
- 3 Proposition d'une large gamme de prestations.
- 4 Conseil et orientation personnalisés sur les prestations, recherche de la meilleure solution sur mesure.
- 5 Adéquation aux prestations des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement.
- 6 Accompagnement tout au long des prestations.
- 7 Qualifications et compétences des personnels et intervenants garanties et développées tout au long de la vie.
- 8 Prise en compte de la satisfaction des clients et des bénéficiaires.
- 9 Engagement dans une démarche « responsabilité sociétale des organisations ».
- 10 Amélioration continue des prestations.

Ces engagements Éduform traduisent la volonté de la structure d'inscrire son action dans une démarche de qualité, d'éthique et de performance au service des bénéficiaires.

22/04/2025

M. Jonathan BAYART
Chef d'établissement support (CESUP)
Lycée Elie Castor, Kourou

Signature et cachet de la structure



Taux de satisfaction



Sources: Résultats questionnaires de satisfactions 2025.



Hôtellerie Restauration Tourisme



**Vous aimez le monde de la cuisine ? Vous êtes polyvalent(e) ?
Ce titre pro de niveau 3 est donc fait pour vous !**

Public

Tout public

Prérequis

Savoir compter, lire et écrire
en français

Durée

En centre : 600h

En entreprise : 140h

Participants

12 max par session

Tarif horaire par stagiaire

30.86 €

Modalités d'accès

Information collective, test de
positionnement et entretien

Modalités d'évaluation

Évaluation continue, mise en
situation professionnelle, dossier
professionnel et entretien avec
un jury

Validation

**Titre professionnel de niveau 3
RNCP 38663**

Moyen de financement

Cofinancement du Fonds Social
Européen et du Pacte Régional
d'Investissement dans les
Compétences du Ministère du
Travail et de la Collectivité
Territoriale de Guyane

Taux

Voir p.4 du catalogue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous contacter

Objectifs de la formation :

- Préparer en assemblage des hors d'œuvre et des desserts et des préparations de type "snacking"
- Accueillir les clients et distribuer les plats en restauration self-service
- Réaliser des grillades et remettre en température des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA)
- Réaliser le nettoyage de la batterie de cuisine et le lavage en machine de la vaisselle

Contenus de la formation :

Période d'intégration : Accueil et Présentation des objectifs de formation

- **Module 1 :** Préparer et dresser les entrées et les desserts
- **Module 2 :** Préparer et dresser des plats chauds et des produits snacking
- **Module 3 :** Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- **Module 4 :** Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et matériels
- **Module complémentaire :** Remise à niveau
- **Période en entreprise:** 5 semaines
- **Session d'examen**

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Mise en situation professionnelle en entreprise

Ça vous intéresse ?

Complétez le formulaire sur greta.ins.ac-guyane.fr ou
contactez-nous au 05 94 22 34 62
greta.guyane@ac-guyane.fr



**Vous avez envie de cuisiner ? Vous aimez préparer de bons petits plats ?
Laissez-vous tenter par ce titre pro de niveau 3 !**

Public

Tout public

Prérequis

Savoir compter, lire et écrire en français

Durée

En centre : 910h

En entreprise : 210h

Participants

12 max par session

Tarif horaire par stagiaire

30.86 €

Modalités d'accès

Information collective, test de positionnement et entretien

Modalités d'évaluation

Évaluation continue, mise en situation et dossier pro, entretien avec un jury

Validation

**Titre Professionnel Niveau 3
RNCP 38722**

Moyen de financement

- Financement Individuel
- CPF/Transition Pro
- OPCO/Entreprise
- France Travail
- Contrat de professionnalisation / d'apprentissage

Taux

Voir p.4 du catalogue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous contacter

Objectifs de la formation :

- Préparer, cuire et dresser des entrées froides et chaudes
- Préparer, cuire et dresser des plats au poste chaud
- Préparer, cuire et dresser des desserts de restaurant

Contenus de la formation :

- **Période d'intégration** : Accueil et Présentation des objectifs de formation
 - **Module 1** : Préparation des légumes, des fruits, des œufs, des fonds et sauces, des viandes, des abats, volailles et poissons, des entremets et pâtisserie
 - **Module 2** : Cuisson des entrées et assemblage, dressage des entrées
 - **Module 3** : Dressage à la commande et procédés de cuisson pour production culinaire en quantité (
 - **Module 4** : Assemblage et Dressage des desserts de restaurant à la commande
 - **Période en Entreprise**
 - **Module 5** : Préparation et organisation d'un menu complet - synthèse des apprentissages
 - **Session d'examen**
- ### Méthodes et moyens pédagogiques :
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
 - Mise en situation professionnelle en entreprise

Ça vous intéresse ?

Complétez le formulaire sur greta.ins.ac-guyane.fr ou
contactez-nous au 05 94 22 34 62
greta.guyane@ac-guyane.fr

Vous aimez le monde de la cuisine ? Vous êtes polyvalent(e) ?

Ce titre pro de niveau 3 est donc fait pour vous !

Public

Tout public

Prérequis

Savoir compter, lire et écrire en français

Durée

En centre : 600h

En entreprise : 140h

Participants

9 à 12 par session

Tarif horaire par stagiaire

30.86 €

Modalités d'accès

Information collective, test de positionnement et entretien

Modalités d'évaluation

Evaluation continue, mise en situation professionnelle, dossier professionnel et entretien avec un jury

Validation

**Titre professionnel de niveau
3 - RNCP 39534**

Moyen de financement

- Financement Individuel
- CPF/Transition Pro
- OPCO/Entreprise
- France Travail
- Contrat de professionnalisation / d'apprentissage

Taux

Voir p.4 du catalogue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous contacter

Objectifs de la formation :

- Réaliser des productions culinaires simples (entrée, plats chauds, desserts, snacking).
- Dresser les plats avec soin et goût.
- Accueillir, conseiller et servir la clientèle.
- Assurer la plonge et le nettoyage des locaux et matériels.
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.
- Adopter une posture de service adaptée à tout type de clientèle, y compris en situation de handicap

Contenus de la formation :

- **Période d'intégration** : Accueil et Présentation des objectifs de formation (7 h)
- **Module 1** : Préparer et dresser les entrées et les desserts
- **Module 2** : Préparer et dresser les plats chauds et des produits snacking
- **Module 3** : Accueillir, conseiller et servir la clientèle
- **Module 4** : Réaliser la plonge et le nettoyage des locaux et matériels : réalisation d'un service complet
- **Module complémentaire** : Remise à niveau
- **Période en entreprise** : 5 semaines
- **Session d'examen**

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Mise en situation professionnelle sur plateau technique
- Mise en situation professionnelle en entreprise

Ça vous intéresse ?

Complétez le formulaire sur greta.ins.ac-guyane.fr ou contactez-nous au 05 94 22 34 62
greta.guyane@ac-guyane.fr

Vous travaillez dans le secteur agroalimentaire ou de la restauration et vous souhaitez avoir une formation spécifique sur l'hygiène alimentaire ? Vous êtes au bon endroit !

Public

Tout public

Prérequis

Comprendre et parler le français

Durée

14 heures sur 2 jours

Participants

6 mini / 12 max par session

Tarif par stagiaire

350€ pour la session

Modalités d'évaluation

Evaluation continue, mise en situation professionnelle

Validation

Formation certifiante

Moyen de financement

- Financement Individuel
- Transition Pro
- OPCO/Entreprise
- France Travail
- Contrat de professionnalisation / d'apprentissage

Taux de réussite

Voir p.4 du catalogue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous contacter

Objectifs de la formation :

- Maîtriser les principes de l'hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale en comprenant la nouvelle réglementation et en respectant les normes de sécurité alimentaire
- Identifier tous les risques alimentaires et les maîtriser en mettant en place des outils
- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène

Contenus de la formation :

- **Module 1** : Introduction à la notion de HACCP (Hazard analysis critical control point)
- **Module 2** : Connaître les différents risques existants en matière de contamination et savoir les maîtriser
- **Module 3** : Connaître les obligations réglementaires en hygiène
- **Module 4** : Savoir effectuer le suivi et la traçabilité en suivant la méthode HACCP

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Formation en présentiel ou partiellement à distance
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

Ça vous intéresse ?

Complétez le formulaire sur greta.ins.ac-guyane.fr ou contactez-nous au 05 94 22 34 62
greta.guyane@ac-guyane.fr



Transformation des produits alimentaires

Vous souhaitez renforcer vos connaissances pour la transformation des produits alimentaires ? Vous êtes au bon endroit !

Public

Tout public

Prérequis

Comprendre et parler le français

Durée

Nous contacter

Participants

12 max par session

Tarif horaire par stagiaire

30.86 €

Modalités d'évaluation

Evaluation continue, mise en situation professionnelle

Validation

Formation qualifiante

Moyen de financement

- Financement Individuel
- CPF/Transition Pro
- OPCO/Entreprise
- France Travail
- Contrat de professionnalisation / d'apprentissage

Taux

Voir p.4 du catalogue

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous contacter

Objectifs de la formation :

- Maîtriser les techniques de transformation (conservation, fermentation, cuisson, pasteurisation et emballage)
- Assurer la qualité et la sécurité alimentaire
- Optimiser la production et la durabilité

Contenus de la formation :

Introduction à la transformation alimentaire :

- Fondements théoriques et pratiques de la transformation alimentaire
- Notion de base sur les processus de transformation et leurs objectifs

Techniques de transformation :

- Cuisson, conservation, fermentation et autres méthodes de transformation
- Pratiques et méthodes spécifiques pour différents types de produits alimentaires

Qualité et sécurité alimentaire :

- Normes de qualité et réglementations sanitaires
- Contrôle qualité, bonnes pratiques de fabrication et gestion des risques alimentaires

Innovation et tendances :

- Nouvelles technologies et tendances émergentes dans la transformation alimentaire
- Adaptation aux demandes du marché et développement de nouveaux produits

Durabilité et gestion des ressources :

- Pratiques durables en matière d'utilisation des ressources
- Gestion efficace des ressources humaines, matérielles et financières pour une production alimentaire responsable

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Formation en présentiel
- Mise en situation professionnelle sur plateau technique

Ça vous intéresse ?

Complétez le formulaire sur greta.ins.ac-guyane.fr ou contactez-nous au 05 94 22 34 62
greta.guyane@ac-guyane.fr