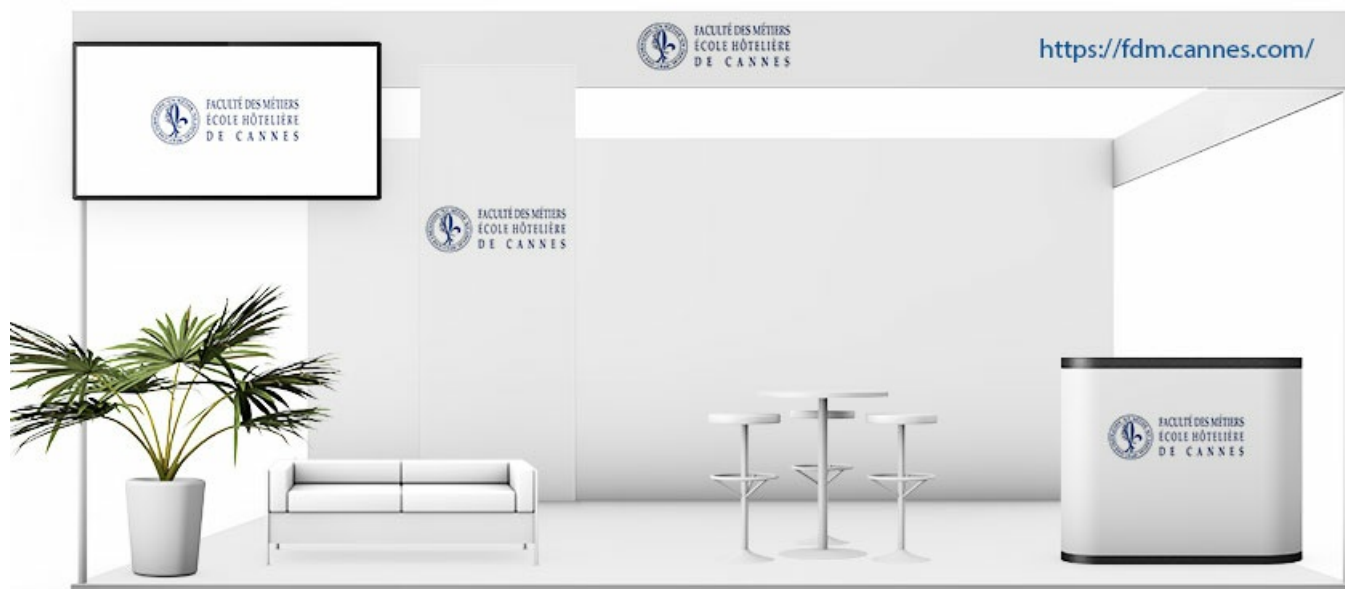


Faculté des métiers - Ecole hôtelière de Cannes



Notre Pédagogie

Afin de faciliter la gestion administrative nous utilisons le logiciel Yparéo, un outil idéal pour réunir tous les acteurs de l'apprentissage afin de partager les informations. Les apprentis ont accès à leur planning, leurs notes et aux informations qui leur sont nécessaires. Les entreprises disposent également d'un accès afin de pouvoir avoir un suivi parfait de la formation de leur apprenti.

Nos locaux et plateaux techniques

Pour un apprentissage dans les meilleures conditions, nos apprentis disposent d'équipements adaptés. La Faculté des Métiers totalise 5000m² de locaux disposants d'un réseau Wi-Fi accessible pour tous. Nous possédons 3 ateliers de cuisine, dont 1 équipé d'écrans et de caméras, spécialement conçu pour le Projet Européen Intereg Alcotra. Nous sommes en partenariat avec l'Académie d'Alba en Italie, avec laquelle nous partageons chaque semaine des recettes de cuisine diffusées en direct sur notre chaîne Youtube.

Wi-Fi

L'ensemble des locaux de la Faculté des Métiers est équipé de réseau Wi-Fi accessible facilement pour tous les apprentis.

Restaurant

Une salle de restaurant qui accueille des clients plusieurs fois par semaine. Les apprentis serveurs et cuisiniers sont mis en condition réelle lors de chaque service.

Pâtisserie

Un atelier Pâtisserie moderne entièrement équipé. Chaque apprenti possède sur son poste de travail tout le matériel nécessaire à la réalisation de ses recettes. Les apprentis ont également à leur disposition une glacerie dans l'atelier.

Coiffure

Un grand salon de coiffure équipé pour le bonheur de nos apprentis. Le salon sert également de mise en condition réelle lorsque des clients viennent plusieurs fois par semaine pour se laisser coiffer par les apprentis.

Cuisine

Les apprentis cuisiniers ont tout le matériel nécessaire pour réaliser toutes les recettes chaudes ou froides qui leur seront demandées. Ils pourront également cuisiner en direct avec leurs homologues Italiens grâce aux caméras installées afin d'assurer le streaming des cours de cuisine Européenne.

Bar Pédagogique

Un véritable bar avec tout l'équipement nécessaire à la confections de cocktails.

Démonstration Culinaire

Un tout nouvel amphithéâtre entièrement rénové et équipé de caméras et écrans afin que les démonstrations soient visibles par toute la salle et retransmises en direct sur Internet.

Art Floral

Un atelier de d'art floral où nos apprentis ont tout ce qui leur faut pour réaliser les plus belles compositions.

Vente

Une salle de vente avec rayon et caisse pour que les apprentis puissent se mettre en condition.

Informatique

2 salles informatiques équipées d'ordinateurs, connexion internet et imprimante accessible à tous.