

Ecole hôtelière de Provence

L'École Hôtelière de Provence prépare et forme ses étudiants qui seront les ambassadeurs de l'Art Culinaire et de l'Art de la Table de demain.

Située à Aubagne, au Château des Creissauds, l'École Hôtelière de Provence est un lieu idéal de formation. L'École dispose de 9 salles de formation et depuis la rentrée 2012, le nouveau restaurant pédagogique permet aux étudiants de mettre en application la théorie.

L'École accompagne tout au long de l'année, les étudiants et notamment durant leur recherche d'entreprise. L'École propose des stages d'élaboration de CV, de lettre de motivation et des simulations d'entretien d'embauche.

Les futurs étudiants ont la possibilité de venir grâce à des Journées Portes Ouvertes personnalisées et individualisées. Le principe est simple : il suffit de spécifier ce qui vous intéresse (rencontre des étudiants, des professeurs et/ou de la direction, visite de nos locaux, participation à un cours...) et l'école organise ces journées découvertes en fonction de vos disponibilités.

<https://www.ehp.fr/> 

Formations

Deux types de formations sont proposées :

- des formations diplômantes avec le Brevet de Technicien Supérieur (BTS)
- des formations qualifiantes avec les Certificats de Qualification Professionnelle (CQP)

Le BTS Management en Hôtellerie Restauration (2 ans) :

- Option A : Management d'unité de restauration
- Option B : Management d'unité de production culinaire
- Option C : Management d'unité d'hébergement

Les CQP (1 an) en rentrée permanente :

- CQP Serveur en restauration
- CQP Commis de cuisine
- CQP Cuisinier
- CQP Maître d'Hôtel
- CQP Barman – Monde de la nuit