



ÉCOLE HÔTELIÈRE
MÉDITERRANÉENNE

Hospitalité et Arts Culinaires

Catalogue des programmes **ALTERNANCE**

2026 | 2027



L'hospitalité d'excellence, au cœur de la Méditerranée



ÉCOLE HÔTELIÈRE
MÉDITERRANÉENNE

Hospitalité et Arts Culinaires

Former les talents de l'hospitalité de demain, ici, en Corse.

À l'École Hôtelière Méditerranéenne, nous apprenons bien plus qu'un métier. Nous transmettons une culture : celle de l'accueil, de l'exigence, du sens du détail et du collectif.

Implantée à Ajaccio, au cœur d'un territoire où l'hospitalité est une seconde nature, l'EHM forme les futurs professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des arts culinaires dans un cadre d'exception : le Palais des Congrès, entièrement rénové pour accompagner une pédagogie moderne, immersive et tournée vers l'action.

Ici, l'alternance est au cœur de notre modèle. Parce que nous croyons qu'on apprend mieux **en faisant, sur le terrain**, au contact des professionnels et des réalités du secteur.

Ce lieu totem, ouvert sur le monde, a été pensé comme un véritable outil de formation : espaces adaptés, conditions professionnelles, ouverture aux échanges et au partage de bonnes pratiques. Un environnement à la hauteur des ambitions portées par l'école et par ses apprenants.

NOUS APPRENNONS **À ACCUEILLIR.**
NOUS PRENNONS GOÛT **À L'EXCELLENCE.**
NOUS PRÉPARONS **NOTRE AVENIR.**

Une école, un territoire, une ambition

L'École Hôtelière Méditerranéenne est née d'une conviction forte : **former localement des talents capables d'évoluer partout**, tout en répondant aux besoins concrets des entreprises du territoire.

Adossée à des partenaires institutionnels solides et à un réseau d'entreprises engagées, l'EHM propose des formations **reconnues par l'État**, professionnalisantes et directement connectées aux réalités de l'emploi.

Notre approche pédagogique repose sur trois piliers :

L'excellence des savoir-faire

Des formations exigeantes, encadrées par des professionnels du secteur, pour maîtriser les gestes, les techniques et les standards des métiers de l'hospitalité.

L'alternance comme levier d'employabilité

Un apprentissage en immersion, au plus près du terrain, pour développer des compétences immédiatement mobilisables et favoriser une insertion professionnelle durable.

L'ancrage territorial et l'ouverture

Former en Corse, avec une vision ouverte sur le monde.

Valoriser les métiers de l'hospitalité comme de véritables parcours d'avenir, porteurs de sens, d'évolution et de responsabilité.



ÉCOLE HÔTELIÈRE
MÉDITERRANÉENNE
Hospitalité et Arts Culinaires

Nos programmes **ALTERNANCE**

2026 | 2027

Les diplômes préparés en apprentissage :

FORMATIONS DE NIVEAU 3 (NIVEAU CAP)

- **CAP** CUISINE 6
- **CAP** PÂTISSERIE 7
- **CAP** COMMERCIALISATION & SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT 8

FORMATIONS DE NIVEAU 4 (NIVEAU BAC)

- **BP** ARTS DE LA CUISINE 9
- **BP** ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION 10
- **TP** GOUVERNANT EN HÔTELLERIE 11
- **TP** RÉCEPTIONNISTE HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR 12
- **CS** SOMMELLERIE 13

FORMATIONS DE NIVEAU 6 (NIVEAU BAC+3)

- **BACHELOR** MANAGEMENT HÔTELLERIE-RESTAURATION 14

CAP* CUISINE

EHM
Hospitalité et Arts Culinaires



RNCP
niveau **3**
Reconnu par l'état

TAUX
de réussite **88,89%**

CAP **APPRENTISSAGE**** **PROFESSIONNALISANT**

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse **Référentiel :** RNCP38430
Échéance : 31/08/2029 **Rentrée :** 2026

Objectifs

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- Il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.
Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.

- Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise
- 840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)
- Nous consulter (Prise en charge possible par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)**
- Matières générales :**
Ajaccio ou Porto-Vecchio ou Propriano
Matières professionnelles :
Ajaccio



INTÉGRATION

- Accès sans condition de diplôme
(Niveau 3^{ème} recommandé).



PROFIL

- Motivation et appétence pour le service
- Aptitudes relationnelles
- Esprit critique et créativité



POURSUITE

- MC Cuisiner en desserts de restaurant
- MC Employé traiteur
- Bac Pro Cuisine
- BP Cuisine



DÉBOUCHÉS

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Employé de restauration collective
- Chef de partie (après expérience)
- Traiteur

CAP* PÂTISSERIE



RNCP
niveau **3**
Reconnu par l'état

TAUX
de réussite **90%**

CAP **APPRENTISSAGE**** **PROFESSIONNALISANT**

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse **Référentiel :** RNCP38765
Échéance : 31/08/2029 **Rentrée :** 2026

Objectifs

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Pâtissier » fabrique, à partir de matières premières, les produits de pâtisserie destinés à la commercialisation. Il exerce son activité dans le respect :

- Des procédés de transformation (de l'élaboration à la finition),
- Des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur,
- Des préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Il contribue à la mise en valeur des produits finis auprès du personnel de vente, participant ainsi à la commercialisation. Il peut être amené à être en contact avec la clientèle.

- Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise
- 840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)
- Nous consulter (Prise en charge possible par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)**
- Matières générales :**
Ajaccio ou Porto-Vecchio ou Propriano
Matières professionnelles :
Ajaccio



INTÉGRATION

- Accès sans condition de diplôme
(Niveau 3^{ème} recommandé)



PROFIL

- Rigueur et précision (respect strict des recettes et dosages)
- Sens artistique et créativité (décoration, finition)
- Habileté manuelle et minutie
- Appétence pour la gastronomie sucrée



POURSUITE

- CAP Chocolatier-Confiseur
- CAP Glacier
- MC Pâtisserie Boulangère
- MC Pâtisserie Glacerie
- Chocolaterie Confiserie
- Bac Pro Boulanger Pâtissier
- BTM



DÉBOUCHÉS

- Pâtissier
- Aide-pâtissier
- Ouvrier de production (Artisanat, Boutique, Traiteur, Grande distribution, Hôtellerie-Restauration)

CAP* COMMERCIALISATION & SERVICES EN HÔTEL, CAFÉ, RESTAURANT



RNCP
niveau **3**
Reconnu par l'état

CAP

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP38424
Échéance : 31/08/2029 Rentrée : 2026

Objectifs

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant » assure des prestations de service dans tous types d'établissements du secteur de l'hôtellerie, des café-brasseries et de la restauration.

Sous l'autorité d'un responsable :

- Il contribue à l'accueil et au bien-être d'une clientèle française et étrangère ;
- Il réalise des prestations de services en hôtel, café-brasserie, restaurant ;
- Il réalise des préparations en café-brasserie, hôtel et restaurant ;
- Il met en œuvre les techniques professionnelles spécifiques aux activités ;
- Il contribue à la commercialisation des prestations ;
- Il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Il respecte les usages de l'établissement d'exercice.

Sa pratique professionnelle est respectueuse de la diversité de la clientèle et prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.

Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap.

 **Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise

 **840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)

 **Financement gratuit pour l'apprenti**
(Prise en charge par les OPCO)

 **Matières générales :**
Ajaccio ou Porto-Vecchio ou Propriano
Matières professionnelles :
Ajaccio



INTÉGRATION

- Accès sans condition de diplôme
(Niveau 3^{ème} recommandé)



PROFIL

- Motivation et appétence pour le service
- Aptitudes relationnelles
- Esprit critique et créativité



POURSUITE

- MC Employé Barman
- MC Sommellerie
- Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier.



DÉBOUCHÉS

- Employé de restaurant
- Serveur, barman
- Employé d'étage

BP* ARTS DE LA CUISINE



RNCP
niveau **4**
Reconnu par l'état
(Niveau Bac)

BP

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP38431
Échéance : 31/08/2029 Rentrée : 2026

Objectifs

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts de la cuisine » est un cuisinier hautement qualifié maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration.

- Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.
- Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée.
- Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation durable (diversité et qualité des aliments, modes d'approvisionnement, limitation des déchets et des consommations de fluides).
- Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion des personnels, notamment en situation de handicap. Il peut diriger un ou plusieurs commis.

 **Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise

 **840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)

 **Nous consulter (Prise en charge possible par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)**

 **Ajaccio**



INTÉGRATION

- Titulaire du CAP Cuisine



PROFIL

- Motivation pour la gastronomie et les produits frais.
- Capacité à diriger une équipe (commis).
- Créativité et rigueur professionnelle.
- Projet d'évolution vers des postes à responsabilité ou création d'entreprise.



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica - Management
- Hôtellerie - Restauration
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- CS Sommellerie



DÉBOUCHÉS

- Cuisinier hautement qualifié
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine (après expérience)
- Traiteur-organisateur de réception

BP* ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

RNCP
niveau 4
Reconnu par l'état
(Niveau Bac)



BP

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Référentiel : RNCP38429

Échéance : 31/08/2029 Rentrée : 2026

Objectifs

Le titulaire du Brevet Professionnel « Arts du service et commercialisation en restauration » est un professionnel hautement qualifié de l'accueil, des arts de la table, du service et de la commercialisation qui exerce son activité dans des établissements de restauration proposant une cuisine et un service de qualité.

- Il maîtrise les techniques professionnelles des métiers de salle et est en mesure de commercialiser les mets et boissons et d'accueillir une clientèle diversifiée en français et en langue étrangère.
- Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier.

 **Apprentissage / 35h par semaine**
1/3 Centre et 2/3 Entreprise

 **840 heures en centre**
(Durée adaptée, généralement 2 ans)

 **Nous consulter (Prise en charge possible**
par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)

 **Ajaccio**



INTÉGRATION

- Titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant



PROFIL

- Excellente présentation et sens du service client
- Aisance relationnelle et maîtrise des langues
- Aptitudes au management d'équipe
- Rigueur et sens de l'organisation.



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica - Management
- Hôtellerie - Restauration



DÉBOUCHÉS

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Assistant Maître d'hôtel
- Sommelier

TP* GOUVERNANT EN HÔTELLERIE

RNCP
niveau 4
Reconnu par l'état
(Niveau Bac)



TP

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion Référentiel : RNCP39533

Échéance : 17/12/2026 Rentrée : 2026

Objectifs

Dans le respect des procédures et des consignes de sa hiérarchie, le gouvernant en hôtellerie réalise l'ouverture et la fermeture du service des étages. Il planifie et coordonne l'activité journalière et suit la réalisation des actions de nettoyage et d'entretien afin d'assurer à la clientèle la qualité de prestation définie par les standards de qualité de l'établissement.

- Il véhicule l'image de marque de l'établissement
- Il assure l'intégration de nouveaux collaborateurs au sein de son équipe
- Il adapte la formation du personnel aux techniques et aux procédures de travail en intégrant les principes d'économie d'effort
- Il anime son équipe afin de maintenir le dynamisme et la motivation
- Il veille à la sécurité des biens et des personnes
- Il utilise la langue anglaise pour communiquer, à l'oral et à l'écrit, avec les clients et les collaborateurs anglophones.

 **Apprentissage / 35h par semaine**
1 semaine en cours
et 3 semaines en entreprise

 **1 an**

 **Nous consulter (Prise en charge possible**
par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)

 **Ajaccio**



INTÉGRATION

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 minimum (équivalent CAP/BEP) ou justifier d'expérience professionnelle dans le secteur hôtelier



PROFIL

- Rigueur et sens de l'organisation
- Autorité naturelle et leadership
- Sens du service client
- Capacité à encadrer et motiver une équipe



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica - Management
- Hôtellerie - Restauration



DÉBOUCHÉS

- Assistant Gouvernant général
- Gouvernant en hôtellerie
- Gouvernant d'étages
- Responsable hôtelier
- Aide gouvernant

TP* RÉCEPTIONNISTE HÔTELLERIE ET HÔTELLERIE DE PLEIN AIR



RNCP
niveau 4
Reconnu par l'état
(Niveau Bac)

TP

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère du Travail du Plein Emploi et de l'Insertion **Référentiel :** RNCP38870
Échéance : 02/08/2029 **Rentrée :** 2026

Objectifs

Dans le respect des procédures et des standards de qualité de l'établissement touristique, le réceptionniste hôtellerie et hôtellerie de plein air accueille les clients au service de la réception d'un établissement touristique.

- Il identifie, informe et conseille les clients en proposant une offre adaptée en valorisant les prestations de l'établissement ainsi que l'environnement touristique.
- Il traite les réservations de prestations hôtelières individuelles et effectue les opérations d'arrivée, le suivi du séjour du client et les opérations de départ.
- Il utilise au quotidien la langue anglaise.

 **Apprentissage / 35h par semaine
1 semaine en cours
et 3 semaines en entreprise**

 **1 an**

 **Nous consulter (Prise en charge possible
par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)**

 **Ajaccio**

CS* SOMMELLERIE



RNCP
niveau 4
Reconnu par l'état
(Niveau Bac)

CS

APPRENTISSAGE**

PROFESSIONNALISANT

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse **Référentiel :** RNCP37382
Échéance : 31/08/2028 **Rentrée :** 2026

Objectifs

Le titulaire de la mention complémentaire de niveau 4 « Sommelier » est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des vins et autres boissons.

- Sous le contrôle de sa hiérarchie et grâce à ses connaissances spécifiques, il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et autres boissons. Il participe éventuellement au service des mets.
- Il contribue à promouvoir l'image de marque de l'établissement et concourt à son développement économique.

 **Apprentissage**

 **1 an**

 **Nous consulter (Prise en charge possible
par les OPCO, gratuit pour l'apprenti)**

 **Ajaccio**



PROFIL

- Tout public souhaitant évoluer vers le métier de réceptionniste en Hôtellerie et Hôtellerie plein air
- La maîtrise de la langue française (lu, écrit, parlé) et une forte appétence pour l'anglais



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica – Management Hôtellerie – Restauration



DÉBOUCHÉS

- Réceptionniste en hôtellerie
- Réceptionniste de camping
- Réceptionniste tournant
- Réceptionniste en établissement touristique
- Réceptionniste de village vacances
- Réceptionniste de nuit ou night audit
- Premier de réception
- Agent de réservation en hôtellerie
- Concierge de location saisonnière



INTÉGRATION

- Titulaires d'un baccalauréat d'enseignement général, technologique ou professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau 4



PROFIL

- Passion pour l'univers du vin et curiosité
- Mémoire sensorielle développée (goût et odorat)
- Sens du service et du conseil client
- Excellente présentation et élocution



POURSUITE

- Bachelor Savignac Corsica – Management Hôtellerie – Restauration



DÉBOUCHÉS

- Employé de restaurant ou employée de restaurant spécialisé dans la commercialisation des vins et autres boissons
- Commis sommelier ou commis sommelière
- Sommelier ou sommelière

BACHELOR MANAGEMENT HÔTELLERIE-RESTAURATION

Intégration > 1^{ère} année

BAC+3 INITIALE PROFESSIONNALISANT

Certificateur : CCI de la Dordogne Référentiel : RNCP38785
Échéance : 27/03/2027 Rentrée : 2026



RNCP
niveau 6
Reconnu par l'état

TAUX
de réussite 89,80%
d'insertion 97%

Objectifs

La certification délivre le titre de **Responsable de Service en Hôtellerie, Tourisme et Restauration**. Elle est conçue pour reconnaître l'expertise des professionnels dédiés à la gestion efficace dans les secteurs de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration. Elle atteste d'un savoir-faire spécialisé dans trois domaines clés : la gestion opérationnelle, le management d'équipe et la stratégie commerciale.

ANNÉE 1 Découverte & Fondamentaux

- Fondamentaux du secteur
- Compétences techniques (Hard Skills)
- Management de l'hospitalité
- Développement personnel
- Expérience professionnelle : stage de 4 à 8 mois

ANNÉE 2 Approfondissement & Internationalisation

- Management et Gestion
- Expertise hospitality
- Communication et Organisation
- Ouverture à l'international – stage de 4 à 6 mois

Top 2 Eduniversal France
+ 3 000 membres dans le réseau du Club Savignac
4 000 diplômés partout dans le monde

1^{ère} et 2nde année en formation en initiale

3 ans

8 400 € / an

Ajaccio

BACHELOR MANAGEMENT HÔTELLERIE-RESTAURATION

Intégration > 3^{ème} année

BAC+3 APPRENTISSAGE PROFESSIONNALISANT

Certificateur : CCI de la Dordogne Référentiel : RNCP38785
Échéance : 27/03/2027 Rentrée : 2026



RNCP
niveau 6
Reconnu par l'état

TAUX
de réussite 89,80%
d'insertion 97%

Objectifs

La 3^{ème} année du Bachelor est ouverte aux titulaires d'un diplôme de niveau 5 (Bac+2) ayant une appétence pour l'hôtellerie-restauration. L'objectif principal est de faire passer l'étudiant d'une base de compétences managériales et opérationnelles vers **une véritable spécialisation professionnelle**, en vue d'occuper des postes de responsabilité dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme ou de l'événementiel.

ANNÉE 3 Spécialisation & Alternance

Pôle développement personnel

- Prise de parole en public
- Développer sa position de futur responsable de service
- English Communication
- Recruter efficacement...

Pôle management

- Culture juridique
- Management d'équipe opérationnelle
- Marketing digital
- Gestion financière

Pôle sensibilisation

- Project management
- Hôtellerie de plein air
- Luxury Hospitality
- Management Banquets et Séminaires
- Management Club Resort...

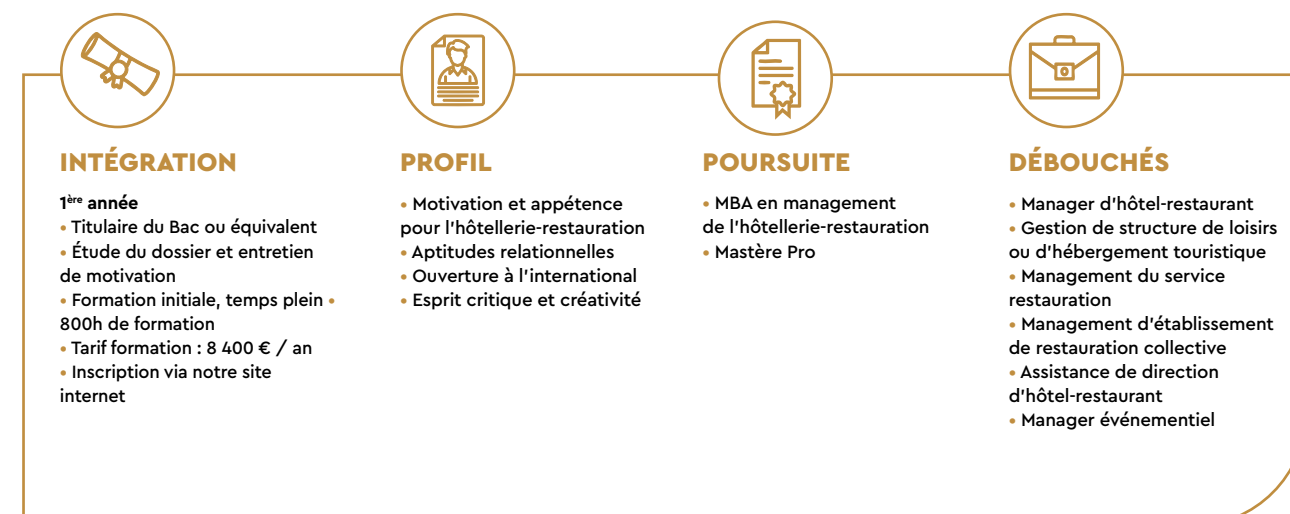
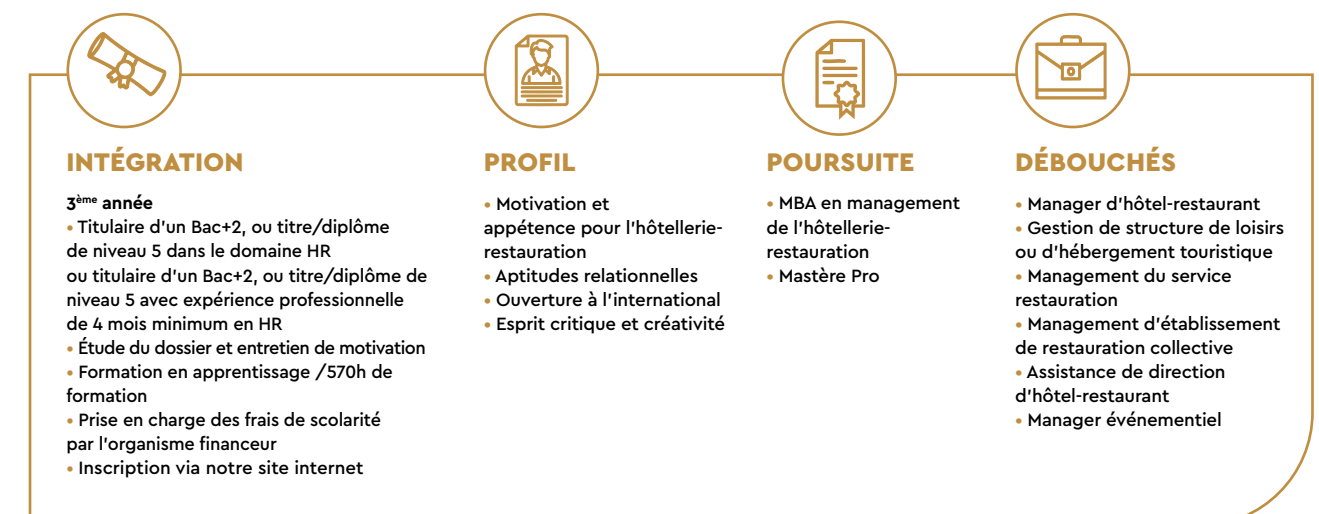
Top 2 Eduniversal France
+ 3 000 membres dans le réseau du Club Savignac
4 000 diplômés partout dans le monde

3^{ème} année en apprentissage
En formation d'octobre à avril
En entreprise d'avril à septembre
En entreprise possible jusqu'à 3 mois avant le début de la formation

3 ans

3^{ème} année gratuite pour l'apprenti

Ajaccio





ÉCOLE HÔTELIÈRE
MÉDITERRANÉENNE

Hospitalité et Arts Culinaires



@ehm_ecolehoteliere



@EHM – École Hôtelière Méditerranéenne

CONTACT

n.girolami@cci.corsica | 04 95 30 00 05

Ajaccio | Palais des Congrès