

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

UFA Hôtelier - Le Touquet

HÔTELLERIE RESTAURATION

NIVEAU 4



LE MÉTIER

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets,...), organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks.

Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

LA FORMATION

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise. Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

- Enseignement général : 682,5 heures pour les 2 ans
- Enseignement technologique et professionnel : 682,5 heures

Epreuves d'examens évaluées en CCF (Contrôle en Cours de Formation) mais aussi en CP (Contrôles Ponctuels). La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

RYTHME D'ALTERNANCE

- 1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

DÉBOUCHÉS

- Barman (barmaid)
- Employé(e) de restaurant
- Garçon de café
- Maître (maîtresse) d'hôtel
- Sommelier(ière)

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-Restauration option A mercatique et gestion hôtelière et option B art culinaire, art de la table et du service.

CONDITIONS D'ACCÈS

- Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
- Être âgé(e) entre 16 et 30 ans
- Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).
- Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

INFOS PRATIQUES

Internat : OUI

Accès : bus scolaires, gare d'Étaples et navettes

Site : lyceehotelierdutouquet.com

Tel : 03.21.05.98.12

Mail : ufa.letouquet@ac-lille.fr



ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT

UFA Hôtelier
1 avenue du Château
62520 LE TOUQUET