

CONDITIONS pour postuler

- Sur dossier scolaire et entretien de motivation pour les jeunes issus de 3^e et 2nde
- Sur dossier scolaire et entretien pour les titulaire d'un diplôme de niveau III en Hôtellerie Restauration (CAP/BEP)
- Pour les autres candidats, accès au Bac technologique avec possibilité de réduction de parcours, sur examen de la situation individuelle (nous consulter)
- Saisie du vœu d'orientation sur Affelnet et/ou pré-inscription directe auprès de l'école

Comment CANDIDATER ?

Contactez-nous au 05.53.35.72.72 ou par email à contact@ecoles.dordogne.cci.fr

Un lien sera fourni vers un formulaire de candidature.

Complétez-le en indiquant les souhaits de formation

Pour continuer...

- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A B ou C
- Mentions Complémentaires

ecoles.dordogne.cci.fr



Les écoles



APPRENTISSAGE | FORMATION INITIALE
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR | FORMATION CONTINUE

Campus de la Formation Professionnelle
12, avenue Henry Deluc
24750 Boulazac-Isle-Manoire
T. 05 53 35 72 72
contact@ecoles.dordogne.cci.fr

CAP SUR LA RÉUSSITE ET L'EMPLOI !



Les écoles



BAC TECHNO Sciences et Technologies de l'Hôtellerie Restauration

3 ans

**CUISINE SERVICE
HÉBERGEMENT**

CUISINE

- Il découvre et approfondit les technologies et les méthodes culinaires

SERVICE

- Il découvre et approfondit l'organisation d'un restaurant (équipements, fonctions du personnel, préparation de la salle, accueil et service des clients, entretien des locaux)

HEBERGEMENT

- Il aborde différentes catégories d'hébergement, il étudie l'organisation et les activités de l'hôtel.

GESTION HOTELIERE

- Il acquiert des compétences en approvisionnement, en comptabilité et en gestion des ventes et du personnel. Il aborde les notions de gestion commerciale et de management.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Assistant d'encadrement
- Second de cuisine
- Assistant du directeur de la restauration
- Réceptionniste
- Maître d'hôtel
- Cuisinier
- Barman
- Gouvernant
- Employé de restaurant

OBJECTIFS de la formation

- Tenir un poste de second de cuisine, de serveur ou de maître d'hôtel
- Garantir la satisfaction de la clientèle et la qualité du service rendu
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur, dans le respect de l'environnement.

Le PUBLIC

- Scolaire sur le Lycée Technologique

QUEL TYPE de structure ?

Tout établissement de restauration traditionnelle, collective, restaurant d'entreprise, secteurs du tourisme et du voyage.

Sous QUELLE FORME ?

- Formation scolaire
- Baccalauréat Technologique : Diplôme d'État niveau IV
- 3 ans
- Deux périodes de stage en entreprise (4 semaines en Seconde et 4 semaines en première)
- Début de la formation : septembre

Le PROFIL

- Goût réel pour les métiers de l'hôtellerie restauration
- Attrait pour les langues
- Goût de la communication et du contact client
- Mobilité
- Bonne présentation
- Bonne capacité de mémorisation

Au PROGRAMME...

- Domaine professionnel : Economie et gestion hôtelière / Projet en Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration / Enseignement technologique en langue vivante / Sciences et technologies des services / Sciences et technologies culinaires / Enseignement scientifique alimentation, environnement / Stage d'application ou d'initiation en milieu professionnel
- Domaine général : Français / Anglais / Espagnol / Histoire-Géographie / Mathématiques / Philosophie / Enseignement moral et civique / Education Physique et Sportive

COÛT de la formation

- Frais de scolarité (rentrée 2020)
Lycée : 400 €/an.
- Cotisation association AGIS : 5 € /an.