

BAC PRO

COMMERCIALISATION

ET SERVICES EN RESTAURATION

(EN ALTERNANCE POST CAP)

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les bacheliers devront parfaitement connaître les produits et les techniques mis en œuvre en cuisine pour présenter aux clients, plats et boissons. Ils seront capables de mettre en place l'espace de restauration, d'organiser et d'assurer le service en coordonnant l'équipe du restaurant.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Être titulaire d'un CAP restaurant ou d'un BEP Hôtellerie-Restauration.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie-restauration.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans en alternance

- 1 semaine en cours au CFA à Guebwiller
- 1 semaine en entreprise

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - Mathématiques et sciences - 2 langues vivantes - Arts appliqués - Éducation physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques - Technologie professionnelle - Sciences appliquées - Gestion hôtelière - PSE (Prévention Santé Environnement)

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Mention complémentaire Sommellerie
- BTS management en hôtellerie-restauration
- Vie active: Chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint de restaurant de taille moyenne

SUR L'APPRENTISSAGE ET LA RECHERCHE DE MAÎTRE D'APPRENTISSAGE

Chambre de Commerce et d'Industrie de Colmar
Chambre de Commerce et d'Industrie de Mulhouse
Région Alsace

Tél.: 03 89 20 20 20
Tél.: 03 89 66 71 20
www.apprentissage-alsace.eu