



BACCALAURÉAT TEMPS PLEIN
2/3 ANS

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

NIVEAU 4 STATUT : ÉTUDIANT

Une formation polyvalente pour découvrir, juste après la 3^e, le large choix de métiers de la cuisine, la restauration, l'accueil, l'hébergement et la gestion hôtelière afin de construire son projet professionnel.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le candidat sera capable d'assurer la mise en place de la salle, prendre en charge la clientèle au restaurant et assurer le service en répondant aux demandes des clients. Assurer la prise de réservations de chambres à l'hôtel, prendre en charge la clientèle à la réception de l'hôtel et répondre aux demandes des clients pendant leur séjour. En cuisine, assurer la préparation et l'envoi des plats en direction des clients.

CONDITIONS D'ACCÈS

Attester d'un niveau d'entrée en classe de seconde (ou première si votre dossier est validé par la commission) Pré-stage de 4 semaines durant l'été précédant la rentrée (ou 8 semaines pour une admission en 2^e année) Présélection sur dossier et entretien de motivation.

ÉQUIVALENCES

Passerelle possible en classe de première pour les élèves ayant suivi une classe de seconde ou en cas de redoublement de la classe de première.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 2 à 3 ans, 2000 heures à 3000 heures de formation au Campus selon l'intégration en classe de seconde ou de première avec de 20 à 24 semaines de stage en milieu professionnel. 1 session par an à partir de septembre.

DÉBOUCHÉS

Barman, cuisinier, serveur, chef de rang, réceptionniste.

POURSUITE D'ÉTUDES

Mentions complémentaires, BTS management hôtellerie restauration, ou Bachelor Cook Designer.

CONTENU

Enseignement professionnel : travaux pratiques et technologie de cuisine, restaurant, hébergement/réception, hygiène, équipement, informatique de l'hôtellerie restauration, œnologie, manifestations professionnelles.

Enseignement général : expression française, philosophie, histoire et géographie hôtelière et touristique, droit et économie générale et touristique, mathématiques, sciences, gestion hôtelière, langues, éducation physique et sportive.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

En présentiel, cours théoriques et mises en situation professionnelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation. En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans.

LES PLUS

- 5 à 6 mois de stage en entreprise proposés par l'école et rémunérés (2 stages d'un mois et 2 stages de 2 mois)
- Centre de formation engagé dans la réussite et l'accompagnement
- Enseignants de pratique tous issus du monde professionnel
- 3 cuisines et restaurants d'application : collectif, brasserie et de traditionnel à gastronomique
- 1 hôtel d'application
- Bar pédagogique et une salle d'œnologie
- 3 titres aux Worldskills France

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Possibilités d'accueil de personnes en situations de handicap. Les conditions seront abordées avec le responsable pédagogique ou son représentant à l'occasion de l'entretien individuel. Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site ecolehoteliereavignon.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site ecolehoteliereavignon.fr

TARIF

Consultable sur notre site ecolehoteliereavignon.fr.



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

OCT2022- V4