

BAC PROFESSIONNEL

Option Organisateur et Production Culinaire

RESTAURATION

RVAR/OPC

GRETA TOURISME HOTELIERIE

ALPES MARITIMES

Lycée Régional Hôtelier
et de Tourisme Paul Augier
163, boulevard René Cassin
B.P. 3145 06203 Nice Cedex 3

VAR

Lycée polyvalent hôtellerie et tourisme
Toulon-Provence-Méditerranée
7 rue des savonnières
83300 TOULON

CONTACT

Tél : 04-94-22-34-07

Mel : greta.tourismehotellerie-
saintlouis@ac-nice.fr

OBJECTIFS

- Métiers préparés : premier commis, chef de partie, adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine ou chef gérant, responsable de production pour le secteur de restauration collective.
- Généraux : obtention de tout ou en partie du diplôme et insertion dans l'emploi le plus durable possible.
- Spécifiques : acquérir les savoirs, savoir-faire et compétences nécessaires à l'exercice des métiers ci après .

CONTENU

- Domaines généraux :
Mathématiques, expression et ouverture sur le monde, anglais, éducation artistique, module préparatoire à l'alternance.
- Domaines professionnels :
Technologie, technologie appliquée et travaux pratiques (cuisine), travaux pratiques et technologie restaurant inversée, gestion de l'entreprise et environnement juridique.

LIEU DE FORMATION

VAR:

Toulon

CALENDRIER

De septembre 2008 à juin 2009

DURÉE / COUT

Un itinéraire personnalisé de formation sera construit avec le stagiaire selon les validations antérieures et l'expérience professionnelle prises en compte

DUREE HORAIRE ANNUELLE :

- En moyenne 600 heures en centre
 - 560 heures en entreprise
- soit 10 à 18 semaines en alternance

PRIX : NOUS CONSULTER

PUBLIC

Salariés, demandeurs d'emploi, individuels pouvant attester :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau IV en rapport avec la finalité de ce BAC Professionnel ou avoir suivi une scolarité complète y conduisant
- Ou justifier de 3 années d'expérience dans le métier
- Ne pas présenter de contre indication médicales liées aux métiers dans ce secteur.

MÉTHODE, OUTILS

Nos enseignements se structurent autour des acquis du bénéficiaire:

- Positionnement ;
- Prise en compte des possibilités de VAE ;
- Individualisation du parcours de formation; Accompagnement personnalisé ;
- Pédagogie active; Outils interactifs ;
- Plateau technique spécialisé ;
- Formateurs et consultants diplômés habilités par le Ministère de l'Éducation Nationale.

ÉVALUATION ET VALIDATION

- En contrôle en Cours de Formation pour l'EPS. L'Education Artistique et l'Epreuve Professionnelle(E3) et en Contrôle Ponctuel pour les autres matières.