

BAC PROFESSIONNEL

Option Service et Commercialisation

RESTAURATION

RAM/SC

GRETA TOURISME HOTELLERIE

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 : 04-93-97-79-79
Mel : greta.tourismehotellerie-
parcimperial@ac-nice.fr

OBJECTIFS

- Métiers préparés : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur
- 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 :
Mathématique, expression et ouverture sur le monde, anglais, éducation artistique, module préparatoire à l'alternance.
- Domaines professionnels :
Travaux pratiques, technologie appliquée, technologie restaurant, travaux pratiques et technologie cuisine inversée, gestion de l'entreprise et environnement juridique.

LIEU DE FORMATION

ALPES MARITIMES :

Nice

CALENDRIER

De septembre 2008 à juin 2009

DURÉE / COÛT

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

DURÉE 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'Éducation Artistique et l'Épreuve Professionnelle(E3) et en Contrôle Ponctuel pour les autres matières.