



BAC PRO

COMMERCIALISATION ET SERVICES

EN HOTEL-CAFE-RESTAURANT

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.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre titulaire d'un CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage avec un employeur de l'hôtellerie-restauration.

FORMATION

Durée de la formation : 2 ans. Les cours ont lieu à l'UFA Storck de Guebwiller, en alternance.

Une semaine de cours à l'UFA, une semaine en entreprise.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none">- Français et histoire-géographie- 2 langues vivantes- Mathématiques et sciences- Education physique et sportive- Arts appliqués	<ul style="list-style-type: none">- Travaux pratiques- Technologie professionnelle- Sciences appliquées- Connaissance de l'entreprise- PSE (Prévention, santé, environnement).

POURSUITE DE LA FORMATION ET DEBOUCHES

- Mention complémentaire Sommelier - Ufa Storck Guebwiller
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- Vie active : Chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint de restaurant de taille moyenne.

INFORMATIONS SUR L'APPRENTISSAGE

- CFA académique GIP-FCIP : <https://www.greta-alsace.fr/cfa-academique>
- Nathalie KELLER chargée du développement de l'apprentissage : 1nathalie.keller@ac-strasbourg.fr