



## Objectifs de la formation en 3 ans

Former des professionnels qualifiés dans les métiers de la restauration capable d'organiser et d'animer une unité de production ou de distribution.



## Recrutement : Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'ORIGINE :

Après une classe de 3<sup>e</sup> Générale ou 3<sup>e</sup>MDP6

Après un CAP : cuisine ou restaurant

## Certification Intermédiaire

En classe de 1<sup>ère</sup>, les élèves passent un BEP Restauration option : CUISINE

## Poursuite d'étude au niveau III

BTS Hôtellerie

Mentions Complémentaires (Sommellerie, Organisateur de réception, barman, ...)

## Horaires disciplinaires

Enseignements généraux : 13,5 heures hebdomadaires

Enseignements professionnels : 12 à 13 heures hebdomadaires

	Matières
Enseignements généraux	Français
	Histoire – Géographie
	Mathématiques
	Langue Vivante 1 et 2 (anglais ou espagnol)
	Arts appliqués – cultures artistiques
	Éducation Physique et Sportive
Enseignements professionnels	Enseignements professionnels
	Prévention – santé – environnement / SST
	Sciences Appliquées et Gestion
Accompagnement personnalisé	



**Durée du cycle : 84 semaines auxquelles s'ajoute une Période de Formation en Milieu Professionnel (stage) de 22 semaines**

## Emplois dans les secteurs suivants

Poste de responsabilité au sein d'une entreprise de restauration gastronomique traditionnelle ou collective

## Organisation pratique

Logement à l'internat possible, « Coup d' pousse » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1<sup>ère</sup> année de formation (mi-septembre), Bourses Nationales (à demander avant la fin de la 3<sup>ème</sup>) et Départementales (aide au transport), Fonds Social Lycéen .... Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début Juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel.

