

BAC PRO

2nde Métiers de l'Hôtellerie Restauration

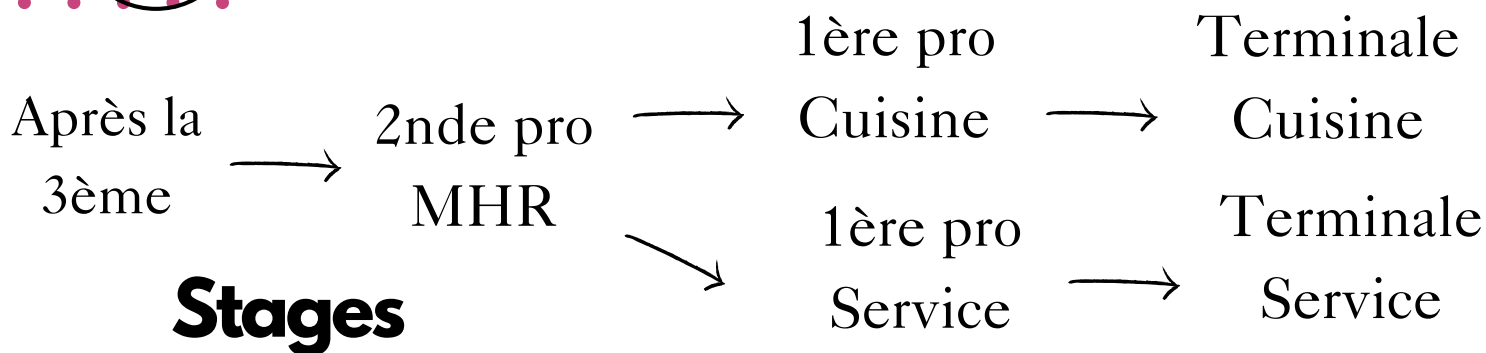
Cette formation permet d'obtenir un bac professionnel axé sur le **secteur de la restauration**.

Elle permet une entrée dans la **vie active** ou une **poursuite d'étude dans le secteur du management et de la production en hôtellerie restauration, de la vente en produits alimentaires...**

Ce Bac Pro prépare à **travailler dans des hôtels-restaurants, des restaurants à thèmes, traditionnels, gastronomiques, des centres de vacances, des collectivités, des campings, des bars,...**



Quel parcours



22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel sur les trois années.

Et après le Bac

- Insertion professionnelle
- Mentions Complémentaires (SC)
- BTS hôtellerie restauration

Classe européenne en option
Stages à l'étranger (Irlande, Allemagne...)



Une formation qui se déroule aussi en stages :

- dans des entreprises différentes de l'hôtellerie restauration :
- En France
- A l'étranger

Profil :

motivé, rigoureux, goût pour l'effort et le travail en équipe.

Contenu de la formation :

Enseignement Professionnel

Acquérir des compétences pour :
enseignement spécifique aux métiers
(cuisine - pâtisserie - service - bar - sommellerie)
Sciences appliquées
Prévention - Santé - Environnement
Économie - Gestion



Enseignement Général

Acquérir des compétences et des connaissances :
Français - histoire - géo -EMC
Mathématiques - Physique - Chimie
LV1 Anglais - LV2 Espagnol
Arts appliqués
EPS

