Perspective de la Formation

Insertion professionnelle :

Le bachelier peut trouver un poste de :

- Commis de restaurant
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint ou directeur de restaurant

Les élèves s'intégreront rapidement et facilement dans le monde du travail et pourront, par la formation continue, acquérir une meilleure qualification et obtenir des évolutions de poste.

Possibilité de poursuite d'études vers un BTS Hôtellerie-Restauration, un BTS Tourisme ou une Mention Complémentaire Employé Barman.

Recrutement

12 élèves seulement sont recrutés

PROFIL REQUIS :

- Etre motivé et rigoureux dans son travail.
- Etre en bonne santé et avoir le sens de l'hygiène.
- Avoir le gout de la recherche et être à l'écoute.
- Etre très assidu.
- Avoir une bonne capacité au travail en autonomie.
- Avoir l'esprit d'initiative et d'organisation.
- Etre courtois et disponible.
- Avoir une présentation exemplaire.

TENUE PROFESSIONNELLE :

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée.

Ceci, dans un but d'hygiène et de sécurité.

PRINCIPE :

Formation en alternance école-entreprise : pendant 3 ans.

- 22 semaines de formation en entreprise effectuées soit dans la même entreprise, soit dans des entreprises différentes (les entreprises d'accueil sont les restaurants et hôtels de Nouméa) sur les trois années de formation.

- Le reste du temps de formation à lieu au Lycée afin d'approfondir les connaissances théoriques nécessaires à la maîtrise des techniques professionnelles.

LA FORMATION :

- Les enseignements sont de 32 heures environ.

Enseignement professionnel : Gestion, PSE, TP Restaurant, TA Restaurant, Technologie (16 heures)

Enseignement général : Anglais, Français, Mathématiques, Japonais, EPS, Arts appliquées, Sciences appliquées, Hist. Géo éducation civique (16 heures)

L'examen se déroule par combinaison du contrôle en cours de formation (C.C.F) et d'une épreuve ponctuelle terminale.

Objectifs du BAC PROFESSIONNEL Commercialisation et Services en Restauration

Le bac professionnel Commercialisation et Service en Restauration s'appuie sur un métier et comprend des formations en entreprise. Il donne une qualification (niveau IV) plus élevée et dans la même spécialité que le BEP ou le CAP. Il forme des ouvriers, agents techniques et employés hautement qualifiés, aux compétences élargies, ayant acquis des méthodes de travail modernes, une culture technique suffisante. Le titulaire est capable à terme, en français et en langues étrangères, d'assurer des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et les formes de restauration.

LYCEE PROFESSIONNEL COMMERCIAL et HÔTELIER AUGUSTE ESCOFFIER

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 24.26.73

Renseignements auprès du chef de travaux Section Hôtelière au 24.26.71

bmathis@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch

LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER

Une formation diplômante préparant à l'insertion professionnelle ou à une poursuite d'études dans les filières du service et de la commercialisation.

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Julie Tindao et Sylvie Siselo
Seconde Bac Pro Gestion-Administration.
2013