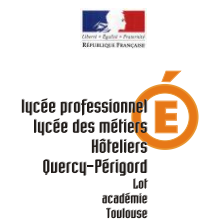


Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD** Souillac



BAC PRO Commercialisation et Service en Restauration

Baccalauréat Professionnel

Sur les axes Brive - Toulouse et Sarlat - Rocamadour, le lycée des Métiers Hôteliers Quercy-Périgord a su développer ses formations avec une inscription forte dans son territoire. Défenseur du patrimoine gastronomique local, partenaire des plus grandes tables et groupes hôteliers de France et du monde, le lycée propose des formations adaptées au cursus de chacun. L'équipe enseignante assume sa mission en partageant passion mais aussi rigueur du métier au plus haut niveau.

Lycée des Métiers Hôteliers **QUERCY-PERIGORD**
 Avenue Roger Couderc - BP 90006 - 46200 SOUILLAC
 05 65 27 03 00 Télécopie : 05 65 32 72 19

Mail : 0460529a@ac-toulouse.fr

Site internet : quercy-perigord.entmip.fr/

Objectifs de la formation

- Acquérir une qualification professionnelle de qualité.
- S'adapter à terme à des fonctions d'animation et de management en salle et ce dans tous les secteurs et toutes les formes de restauration.

À l'issue de sa formation, le titulaire du baccalauréat professionnel « service et commercialisation » pourra accéder à des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualité compatibles avec les évolutions de la profession.

Conditions d'admission

- Niveau

À la sortie de la classe de 3^{ème} de collège

Après un CAP « restaurant », possibilité d'intégrer une 1^{ère} professionnelle.

- Zone de recrutement

Le recrutement s'effectue sur toutes les académies à partir d'un dossier académique.

Qualités requises

- Excellente motivation
- Niveau satisfaisant en enseignement général et en technologie.
- Un niveau correct en langues vivantes
- Rigueur et méthode
- Sens de l'organisation, de la relation et de la communication.
- Ouverture d'esprit et capacité d'innovation.
- Bonne santé physique.

Enseignements

La formation est dispensée sur 3 ans et comprend une période de 22 semaines en entreprise.

Un équilibre entre enseignement général et enseignement professionnel

Poursuites d'études

• En BTS, après une année de tronc commun, les étudiants choisiront une option :

A- Mercatique et Gestion Hôtelière

B- Art Culinaire, Art de la Table et du Service ;

• en préparant une mention complémentaire (Traiteur, Organisateur de réception, Sommelier, Barman) ou un CAP de spécialisation en 1 an (pâtisserie, cuisine, qualité en restauration...).

Perspectives professionnelles

Le bachelier pourra trouver de l'embauche en France ou à l'étranger en restaurant gastronomique et établissement de prestige, brasserie...

Cette formation débouche sur 100% d'insertion professionnelle.

Après une période d'adaptation, le jeune pourra accéder à des postes à responsabilités, créer son entreprise...

Inscription **contactez le Secrétariat de Scolarité de votre collège**

