



Unité de Formation par Apprentissage

Lycée Hôtelier International

LILLE



Le métier

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets,...), organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

La formation

Formation en 2 ans en alternance UFA/Entreprise

Les enseignements sont identiques à la formation initiale sous statut scolaire mais adaptés à la pédagogie de la formation en alternance.

Enseignement général : 700 heures pour les 2 ans

Enseignement technologique et professionnel : 700 heures
Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF).

La formation pratique en entreprise est assurée par le Maître d'apprentissage.

UFA du Lycée Hôtelier International
31 Passage de l'Internationale
59000 LILLE

Contactez le Directeur Délégué
Tél. : 03.20.22.73.73

Mail : ufa.servet@ac-lille.fr

Les conditions d'accès à la formation

Signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur
Être âgé entre 16 et 25 ans (Dérogation possible)
Être déclaré(e) apte physiquement au travail à effectuer en entreprise (visite médicale d'embauche obligatoire).

Ce bac pro se prépare en trois ans après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

Exemples de formations requises:

- CAP Agent polyvalent de restauration
- CAP Restaurant

Le rythme de l'alternance

1 semaine en centre de formation,
1 semaine en entreprise

Les débouchés à l'issue de la formation

Les métiers :

- Barman (barmaid)
- Directeur(trice) de restaurant
- Employé(e) de restaurant
- Garçon de café
- Maître (maîtresse) d'hôtel
- Sommelier(ière)

Poursuites d'études possibles :

- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-Restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- BTS Hôtellerie-Restauration option B art culinaire, art de la table et du service



éducation
nationale
enseignement
supérieur
recherche

académique
GIP FCIP



cfa.ac-lille.fr