



## Unité de Formation par Apprentissage

### Lycée Professionnel Marguerite Yourcenar

### BEUVRY

#### 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 et de contrôler les 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.

#### La formation

**Formation en 3 ans en alternance UFA/Entreprise ou en 2 ans pour les titulaires d'un CAP**

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

Enseignement général : **1050** heures pour les 3 ans

Enseignement technologique et professionnel : **1050** heures

Epreuves d'examens évaluées en contrôle en cours de formation (CCF) et en contrôles ponctuels (CP).

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

#### Les conditions d'accès à la formation

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

La formation est également proposée en deux ans après avoir suivi une seconde professionnelle dans le domaine.

Les candidats possédant un niveau V (BEP, CAP) dans un domaine compatible, pourront accéder à la formation en 2 ans après étude du dossier de candidature.

#### Le rythme de l'alternance

**1 semaine en centre de formation,  
2 semaines en entreprise**

#### Les débouchés à l'issue de la formation

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le brevet professionnel prépare à une installation à son compte.

**Poursuites d'études possibles :**

- BP Barman
- BP Restaurateur
- BP Sommelier
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière et option B art culinaire, art de la table et du service

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

**UFA du Lycée Marguerite Yourcenar**  
rue Saint Exupéry - BP 35  
62660 BEUVRY

Contactez le Directeur Délégué

Tél. : 03.21.64.51.25

Mail : [ufa.yourcenar@ac-lille.fr](mailto:ufa.yourcenar@ac-lille.fr)

