



## Unité de Formation par Apprentissage

### Lycée Marguerite Yourcenar

### BEUVRY

#### Le métier

**Le titulaire de ce BTS** est à même d'assumer la responsabilité d'un service d'hôtellerie ou de restauration, de fidéliser et de développer la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire, et il a le sens du contact.

Il ou elle peut débiter comme chef de partie, réceptionniste ou gouvernante, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

**L'option art culinaire** forme les apprentis à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

#### 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 CCF (Contrôle en Cours de Formation) mais aussi en CP (Contrôles Ponctuels).

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

**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

#### 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).

##### Etre titulaire d'un des Bac suivants :

- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- Bac techno Hôtellerie
- Classe de mise à niveau section de technicien supérieur hôtellerie restauration

#### 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 :

- Directeur de restaurant
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel

##### Poursuites d'études possibles

- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration (collective ou hôtelière)
- Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité management de produits de restauration
- Licence pro hôtellerie et tourisme management des unités de restauration

