



FORMATION RÉMUNÉRÉE
DU CAP AU BTS

Formation aux particuliers
Période de
professionnalisation, contrat
de professionnalisation et Droit
individuel à la formation



33, Bd. du Capitaine Gèze
13333 MARSEILLE Cedex 14

Tél. 04 91 21 57 00
Fax 04 91 21 57 01



Accès transport en commun

Métro ligne n° 2
Sortie station "Bougainville"

Bus ligne n° 30
Arrêt "Aygaldes Corot"



Ces formations bénéficient du
soutien du Conseil Régional
Provence Alpes Côte d'Azur

Tourisme et art de vivre

Cuisine, Restaurant et Service en café brasserie



Uniquement en contrat
de professionnalisation

Bac Pro spécialité restauration

Diplôme de niveau IV

DÉFINITION

Le titulaire du baccalauréat professionnel spécialité Restauration est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire et de service. Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du baccalauréat professionnel spécialité Restauration est appelé à exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger. Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, le titulaire du baccalauréat professionnel spécialité Restauration peut viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualité compatibles avec les évolutions en cours.

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire :

- premier commis ;
- chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale ;
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Dans le domaine du service et de la commercialisation :

Chef de rang ; Maître d'hôtel ; Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance avec une entreprise d'accueil agréée et un centre de formation,
- Calendrier de présence au centre de formation et plan de formation remis à chaque jeune en formation et employeur.

SERVICES DU CENTRE DE FORMATION

- Le service entreprise peut aider les employeurs dans leurs démarches administratives pour l'obtention ou les modifications d'agrément ainsi que les mettre en contact avec des candidats,
- Suivi de la formation de l'apprenti(e) par des visites en entreprise des responsables de section,
- Suivi de la formation sur le site Internet du centre de formation.

ADMISSION

- Être âgé(e) d'au moins 16 ans,
- Déposer au Centre de formation un contrat de professionnalisation signé avec une entreprise d'accueil,
- Participer à un entretien avec un professionnel du centre de formation courant Juin-Juillet,
- Fournir une photo d'identité, une lettre manuscrite de motivation et un curriculum vitæ dactylographié

Recrutement

recrutement@corot-formations.com

Site Internet

www.cfa-corot.com