



Bac Pro Restaurant

◆ OBJECTIFS

- Compétences : Occuper les postes de chefs de rang
- Débouchés professionnels : établissements de restauration : restaurants gastronomiques, hôtels restaurants, brasseries, restauration collective...
- Obtention du diplôme : Bac Pro Restaurant

◆ PRE REQUIS

- Niveau requis : CAP Restaurant, test de compétences,
- Sélection sur dossier et entretien individuel
- Aptitudes et conditions spécifiques au métier : horaires décalés, station debout, conditions de travail au chaud et/ou au froid,

◆ DUREE DE LA FORMATION

- Contrat de professionnalisation sur 2 ans.
- Modalité d'alternance : 1 semaine de formation par mois

◆ STATUT ET COUT DE LA FORMATION

- Statut : salarié en contrat de professionnalisation
- Rémunération : pourcentage du SMIC en fonction de l'âge et du niveau du candidat
- Coût de la formation : Frais d'inscription, matériels professionnel (tenue et mallette de couteaux) et manuels pédagogique.

◆ MODALITES D'EVALUATION

- Livret d'alternance
- Appréciation conjointe du tuteur en entreprise et du centre de formation
- Suivi en entreprise par un formateur-référent