Campus du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

ART DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

BREVET PROFESSIONNEL

Niveau 4 | Campus de Bordeaux

START & BOOST

MÉTIERS DE LA RESTAURATION

- Chef de rang
- Maître d'Hôtel
- Responsable de salle
- Responsable de Banquets

89% DE RÉUSSITE AU DIPLÔME | **87%** D'INSERTION PROFESSIONNELLE*

EN QUOI CONSITE CE DIPLÔME ?

• **Accueillir, placer à leur table et conseiller les clients** d'un restaurant est le coeur du metier

• **Superviser le service en salle** (organisation, coordination de l'équipe...) selon la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

• Effectuer le service des vins et la finition des plats

POUR QUI ?

- Jeune de 16 à 29 ans révolus
- En contrat d'apprentissage (cas particuliers : nous consulter)
- Avoir obtenu un diplôme de niveau 3 en service

SOUS QUELLE FORME ?

- 2 ans en alternance
- 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise

AU PROGRAMME :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Travaux pratiques
- Sciences de l'alimentation
- Environnement de l'entreprise
- Gestion de l'activité de restauration

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante étrangère (Anglais ou Espagnol)
- Arts appliqués à la profession

** taux 2019 des diplômés présents à l'examen*

LES + DU CAMPUS

- Le « Pôle Insertion Avenir » pour travailler votre projet professionnel
- « Tous Entrepreneurs » pour accompagner à la création / reprise d'entreprise
- « Team mobilité » pour vous permettre de partir à l'étranger
- Travaux de groupe en mode projet, pour expérimenter le travail en équipe et la gestion des relations interpersonnelles, compétences clés en entreprise
- Interventions de professionnels pour enrichir la culture professionnelle
- Suivi personnalisé en centre de formation et en entreprise
- Examens blancs pour préparer à l'examen final

LES POURSUITES D'ÉTUDES

Au Campus :

- **Mention Complémentaire Sommellerie**
- **BTS SAM - MCO**

COMMENT POSTULER ?

- Inscription en ligne sur

campusdulac.com

Campus du Lac

Une école
CCI BORDEAUX GIRONDE

FabLab

Au dernier étage, se trouve notre FabLab. Un lieu disponible aux étudiants comme aux particuliers, dans cet espace, vous pourrez y retrouver tout le matériel dont vous pourriez avoir besoin (ordinateur, fond vert, imprimante jet encre, 3D...).

Réseau partenaire

Le Campus du Lac possède son propre réseau d'entreprises partenaires, afin de pouvoir proposer un suivi et un accompagnement dans la recherche d'entreprise.

Lac

Le Campus du Lac c'est avant tout un cadre agréable au bord du lac, à 2 minutes du nouveau quartier de Ginko facilement accessible en tram.

Espace Food

Des food trucks variés viennent se positionnent devant la sortie des bâtiments à la pauses repas pour permettre aux étudiants de se restaurer sur place. Une cafétéria est également à disposition des élèves. Chacun peut acheter un repas ou faire rechauffer leur plat.

Accessibilité

Le Campus du Lac se situe à Bordeaux Lac. Il s'agit d'une zone très bien desservie en bus comme en tram. Un parking est réservé aux apprenants.

Restaurant d'application

Le Campus du Lac c'est deux restaurants d'application.
- Le Restaurant du Lac qui accueille nos CAP
- Le Piano du Lac où officient nos BP mais aussi nos Bachelors Ferrandi Paris Campus de Bordeaux.

05 56 79 52 00
campus@formation-lac.com
campusdulac.com

CAMPUS RIVE GAUCHE
10 rue René Cassin
CS 31996
33071 Bordeaux cedex

CAMPUS RIVE DROITE
7bis rue Max Linder
33500 Libourne