

START



MÉTIERS DE LA RESTAURATION

- Serveur(se) en restaurant
- Employé(e) de café, bar, brasserie
- Chef de rang
- Employé(e) service d'étage en hôtellerie

85% DE RÉUSSITE 57% D'INSERTION PROFESSIONNELLE*

EN QUOI CONSITE CE DIPLÔME?

- Préparer un diplôme d'État : CAP CS HCR et Titre Pro (double certification)
- Réaliser les travaux de nettoyage, de remise en ordre et d'entretien des chambres, salle de bain...
- Effectuer le service au comptoir, en salle, en terrasse, de boissons chaudes ou froides selon la législation relative à la consommation d'alcools.
- Entretenir la verrerie, les équipements du bar et les locaux
- Effectuer les opérations de service des plats (dressage des tables, accueil des clients, prise de commandes...) au sein d'un établissement de restauration selon la charte qualité de l'établissement et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.
- Pouvoir effectuer la préparation de plats simples et participer au service des petits-déjeuners
- Pouvoir coordonner une équipe
- Pouvoir participer au nettoyage et à l'entretien du linge
- Pouvoir effectuer la vente de produits complémentaires (tabac, tickets de loterie...)
- Pouvoir assurer l'exploitation d'un bar, café ou brasserie

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 servicev
- Avoir une forte motivation pour le contact client et la communication

SOUS OUELLE FORME?

- 2 ans en alternance 12 semaines par an au CFA, le reste en entreprise
- 1 an de formation en alternance après obtention d'un diplôme connexe ou minimum de niveau 3

AU PROGRAMME:

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Organisation des prestations en HCR
- Accueil, commercialisation et service en HCR
- Travaux pratiques service, mets et boissons en salle et techniques hôtelières (chambre, room service, service petit déjeuner)
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissances de l'entreprise et de son environnement
- Prévention santé et Environnement
- Communication et vente

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français / Histoire-Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques / Sciences physiques et chimiques
- Langues vivantes étrangères
- Éducation physique et sportive

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 :
- CAP Cuisine en 1 an
- BP Arts du Service et Commercialisation en Restauration
- Mention complémentaire Sommellerie

COMMENT POSTULER?

Inscription en ligne sur

campusdulac.com





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.

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.

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...).



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



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

CAMPUS RIVE DROITE
7bis rue Max Linder
33500 Libourne









