



PRESENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

Acquérir une maîtrise parfaite des techniques de restaurant et de solides compétences de management d'entreprise et d'équipe appliquées au secteur de l'hôtellerie et de la restauration

■ PARTICIPANT

Niveau d'études requis : être titulaire d'un bac général, technologique ou équivalence

■ DURÉE / RYTHME

3 ans - 6 semestres alternant école / entreprise.

■ VALIDATION

Titre certifié de niveau II (Bac +3/4) inscrit au RNCP

■ TARIFS / INFOS PRATIQUES

10690 € (1ère année) – 9800 € (2ème année) – 9560 € (3ème année)

■ METHODE ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Programme sur 3 années :

- 1ère année : acquérir les techniques de base (80% de technique), temps plein dont 4 mois de stage en entreprise

- 2ème année : maîtriser les fondamentaux et s'initier au management et gestion des opérations (70% de technique), temps plein dont 5 à 6 mois de stage en entreprise

- 3ème année : piloter son activité (30% de technique), temps plein dont 5 à 6 mois de stage en entreprise

PROGRAMME

■ PROGRAMME TECHNIQUE

- Connaissance du secteur professionnel
- Techniques de restaurant
- Techniques de créativité
- Organisation de production
- Commercialisation dans l'hôtellerie de luxe
- Manifestations et concours
- Panorama touristique et hôtelier national - international
- Management opérationnel appliqué
- Cuisine
- Œnologie

■ PROGRAMME ENTREPRENEURIAL

- Business Plan : Création de concept de restauration
- Droit et Ressources Humaines
- Marketing
- Gestion
- Informatique appliquée à la gestion
- Prestations événementielles
- Management
- Entrepreneuriat
- Langue vivante
- Psychologie au travail
- Bureautique
- Sciences Appliquées

■ PROGRAMME ENTREPRISE

- Découverte du monde professionnel (1^{ère} année)
- Valorisation de la formation au travers d'un stage de 5 à 6 mois en hôtellerie à l'international (2^{ème} année)
- Préparation active à l'entrée dans la vie professionnelle (3^{ème} année)

Contacts

Maïté UHART

Tél. : 05 24 07 78 16

maite.uhart@formation-lac.com

BEST

Bordeaux Ecole Supérieure de la Table

Centre de Formation du Lac

10 rue René Cassin

33049 Bordeaux Cedex

www.best-gastronomie.com

