

**Objectifs de formation.**

- En production de services :
- réception et contrôle des matériels et des produits, préparation, réalisation et contrôle de la mise en place, techniques de service, respect des normes d'hygiène et de sécurité, gestion de l'entreprise

**Qualités nécessaires.**

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

**Conditions d'admission et durée de la formation**

Après la troisième, 3 années dans cette spécialité avec 22 semaines de formation en entreprise.

**Période de formation en entreprise.**

6 semaines en seconde, 8 semaines en première, 8 semaines en terminale professionnelle, toutes ces périodes sont évaluées.

**Règlement d'examen.**

**Connu à la date du 16/03/09**

|                            |      | Épreuve  | Coeff  | Durée                         | Mode                                |
|----------------------------|------|--|--------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Enseignement professionnel | E 1  | Technologie<br>Sciences appliquées<br>Pratique professionnelle | 8      | 2 :00 h<br>1 :15 h<br>5 :00 h | Écrit<br>Écrit<br>Écrit et pratique |
|                            | E 2  | Economie et gestion de l'entreprise<br>Mathématiques           | 2<br>1 | 2 h<br>1 h                    | Écrit<br>Écrit                      |
|                            | E 3  | Épreuve de synthèse des activités en entreprise                | 2      |                               | CCF (*)                             |
| Enseignement général       | E 4  | Anglais  | 3      | 0,20 h                        | Oral                                |
|                            | E 5  | Français<br>Histoire Géographie                                | 3<br>2 | 2,30 h<br>2 h                 | Écrit<br>Écrit                      |
|                            | E 6  | Éducation artistique<br>Arts appliqués                         | 1      |                               | CCF (*)                             |
|                            | E 7  | Éducation physique et sportive                                 | 1      |                               | CCF (*)                             |
| Fac                        | EF 1 | Langue vivante   |        | 0,20 h                        | Oral                                |

(\*) Contrôle en cours de formation

**Contenu de la formation en 1<sup>er</sup> année.**

Enseignement général (14h en moyenne)

- Français
- Histoire Géographie
- Éducation civique, juridique et sociale
- LV1 Anglais
- LV2 Italien ou Espagnol
- Mathématiques
- Cultures artistiques - Arts appliqués
- Éducation physique et sportive
- Accompagnement personnalisé

Enseignement professionnel (17h)

- Technologie
- Technologie appliquée
- Travaux pratiques
- Sciences appliquées
- Gestion et techniques commerciales
- Enseignements généraux liés à la spécialité
- Prévention Santé Environnement
- Activité de projet

**Débouché**

- **Service** : chef de rang ou maître d'hôtel, adjoint au directeur, en restauration collective ou commerciale

**Suites d'études possibles**

La finalité du bac professionnel est l'entrée dans la vie active, mais les meilleurs élèves, avec une forte motivation, peuvent faire une demande de poursuite d'études en :

- BTS Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme-Loisirs

**Capacité d'accueil**

3 divisions de 12 élèves

