



<http://lyc71-dumaine.ac-dijon.fr>

Lycée des métiers Alexandre Dumaine

95 Espace Dumaine 71018 Mâcon cedex 18

03 85 20 51 71

Le Conseil Régional subventionne en grande partie
les tenues professionnelles nécessaires à la formation

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**



LYCÉE DES MÉTIERS

**ALEXANDRE
DUMAINE
MÂCON**

**CAP
BAC PRO**

**Les métiers
de
l'hôtellerie**

**Je souhaite apprendre un métier
dans l'Hôtellerie – Restauration**

Vos atouts :

Curiosité, créativité, envie d'action, esprit d'équipe





CAP -

Diplôme de niveau 3 – Etudes courtes sur 2 ans

APR – Agent Polyvalent de Restauration

Apprendre les normes d'hygiène et de sécurité, et Cuisiner pour un nombre important de personnes

CUISINE

Apprendre à cuisiner des plats traditionnels dans les règles de l'art

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Travailler aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Les principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services

15 semaines de stage en entreprise
De l'enseignement général appliqué
De l'enseignement professionnel avec des Travaux Pratiques en situations réelles

Insertion Professionnelle

- o Commis dans la restauration
- o Restauration traditionnelle
- o Service en salle - Commercialisation

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

– Diplôme de niveau 4 – Etudes sur 3 ans

Une SECONDE professionnelle commune

« Les métiers de l'hôtellerie restauration »

Découvrir le service, la cuisine et les différentes dimensions du restaurant

BAC PRO CSR – Commercialisation et Service

Conseiller la clientèle

Servir les repas dans les règles de « l'art de la gastronomie »

BAC PRO CUISINE

Apprendre à cuisiner avec finesse et créativité pour régaler les clients

Insertion Professionnelle

- o Commis dans la restauration traditionnelle
- o Chef de Partie ; Chef de Cuisine
- o Chef de rang ; Maître d'hôtel



- 22 semaines de stage en entreprise
- De l'enseignement général appliqué
- De l'enseignement professionnel avec des Travaux Pratiques en situations réelles
- Des Sciences Appliquées et de la Gestion

Poursuite d'études

Après un CAP

MCCDR

Un autre CAP de l'hôtellerie

Un bac pro

Après un BAC PRO

MCCDR

Un autre BAC PRO dans l'hôtellerie

en 2 ans

Un BTS

