



# CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS

Gastronomie,  
hôtellerie et  
tourismes  
Occitanie

ARGELES SUR MER  
*Lycée Christian Bourquin*

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL  
TOURISME - ÉCOLE HÔTELIÈRE



## BAC PRO

### Métiers de la restauration

#### Section européenne :

- Anglais
- Espagnol

#### Section Catalan

Stage à l'étranger  
ERASMUS +

#### Votre profil

- Grande motivation / sens de la communication et de l'organisation
- Rigueur et méthode
- Goût du travail en équipe et bonne résistance physique

#### Accès à la formation

Après une classe de 3<sup>ème</sup> / un CAP HCR / une seconde générale ou technologique. Ce bac pro se prépare en trois années après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

#### L'enseignement

En première année BAC PRO :

Enseignements professionnel (**CUISINE et SERVICE**) le choix de l'option se fera à partir de la classe de première.

- Enseignements professionnel et français en co-intervention
- Enseignements professionnel et mathématique en co-intervention
- Économie et gestion
- Prévention – santé - environnement
  
- Français – histoire - géographie
- Éducation morale et civique
- Langue vivante A
- Langue vivante B
- Arts appliqués et culture artistique
- Éducation physique et sportive

## Poursuite d'études possible

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement

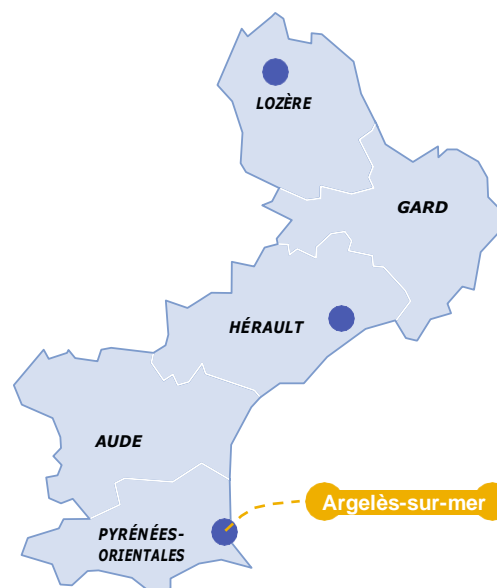
## Insertion

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). **La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.**

## Les + du lycée Bourquin

- Un internat de 160 places
- Une équipe relations internationales qui va vous permettre d'effectuer des stages à l'étranger
- 4 restaurants
- 1 salle de dégustation
- 1 hôtel avec 5 chambres
- 1 boutique de vente ouverte sur une clientèle extérieure



## Établissements publics (sans frais d'inscription)

Établissements	Contacts	Portes ouvertes	Langues vivantes	Charte Erasmus+	Liens
<b>PYRÉNÉES-ORIENTALES</b>					
Lycée polyvalent des métiers de la gastronomie, de l'hôtellerie et des tourisms - <b>CHRISTIAN BOURQUIN</b> 66700 Argelès-sur-Mer	<a href="mailto:ce.0660924w@ac-montpellier.fr">ce.0660924w@ac-montpellier.fr</a>		Anglais Espagnol	✓	