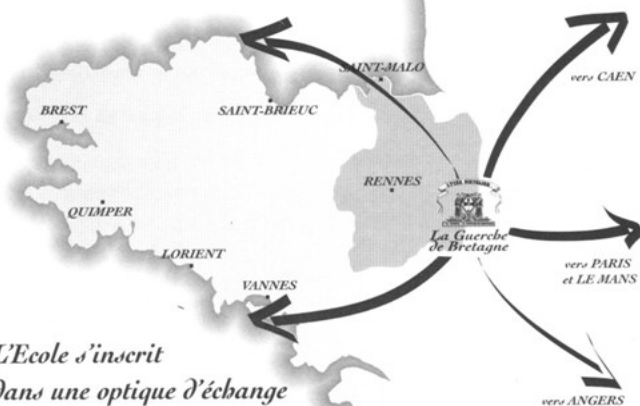




TYPE DE CONTRAT et REMUNERATION

- Contrat à durée déterminée (CDD)
- ou Contrat à durée indéterminée (CDI) comportant une action de professionnalisation située en début de contrat
- **Rémunération mensuelle** du bénéficiaire du contrat :
 - * Si le niveau de formation est inférieur au bac ou titulaire d'un bac général :
 - de 16 à 20 ans révolus : 55% du SMIC
 - de 21 à 25 ans révolus : 70 % du SMIC
 - * Si le niveau de formation est de niveau IV (Bac Pro ou technologique) :
 - de 16 à 20 ans révolus : 65% du SMIC
 - de 21 à 25 ans révolus : 80 % du SMIC
- **Statut :**
 - Salarié



L'Ecole s'inscrit dans une optique d'échange avec l'étranger pour développer la potentialité, de plus en plus ouverte aux jeunes motivés, d'accéder à une carrière internationale.



BTS Hôtellerie-Restauration en alternance

Option B
Art culinaire, art de la table et du service



18 RUE DU FOUR
BP 73028
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE

Téléphone : 02 99 96 39 39
Fax : 02 99 96 11 83

accueil@lyceehotelier.com
www.lyceehotelier.com

OBJECTIFS

Ouverte aux titulaires de Bac professionnel Restauration ou d'un Bac Technologique Hôtelier, cette **formation par alternance** vise à permettre une **insertion durable** dans les **métiers de la restauration**. La formation doit fournir les bases requises pour travailler dans des groupes ou des chaînes de restauration à dimension régionale, nationale...

EMPLOIS

- Postes de gestionnaires d'unité
- Postes de commerciaux destinés à vendre le produit hôtelier en France et à l'étranger.
- Fonctions d'achat avec missions de référencer les fournisseurs et les produits
- Fonction entretien-maintenance
- Bureau d'études ayant pour finalité l'implantation d'hôtels
- Poste d'encadrement régional en restauration collective.

MODALITES PRATIQUES

Public :

- Tout public éligible au contrat de professionnalisation
- Demandeur d'emploi dans le cadre de chèque-formation

Dates : A partir de la rentrée 2011 sur 2 ans

Alternance :

- 15 jours en centre/15 jours en entreprise

Coût de la formation :

- Salariés : prise en charge par l'OPCA (organisme financeur de l'entreprise)
- Demandeurs d'emploi : possibilité de prise en charge partielle par la Région Bretagne, dans le cadre du chèque-formation

Sélection des candidats :

- Entretien d'embauche avec l'entreprise en vue d'un Contrat de Professionnalisation
- Tests professionnels à la demande des entreprises.

Dossier :

- A demander au secrétariat du lycée.

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE ET PROFESSIONNEL

- Gestion comptable et financière
- Sciences appliquées à l'H-R
- Mercatique
- Génie culinaire
- Restauration et connaissance des boissons

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Culture et expression française
- Langue anglaise
- Langue espagnole
- Economie générale
- Economie d'entreprise et gestion
- Droit

EVALUATION DES ACQUIS

- Evaluation continue en cours de formation
- Entretien d'évaluation avec les formateurs et les représentants de l'entreprise tutrice (livret stagiaire)
- Présentation à l'examen du BTS de l'Education Nationale