

BAC

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

FORMATION INITIALE | NIVEAU 4

Ministère de l'Éducation Nationale

HÔTELLERIE
RESTAURATION

ACADEMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

Une formation polyvalente pour découvrir après la 3^{ème} le large choix de métiers de la cuisine, la restauration, l'accueil, l'hébergement et la gestion hôtelière afin de construire son projet professionnel.


MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE

Liberté
Égalité
Fraternité

TARIF

- Frais de scolarité : année 1 : 4 112€, année 2 : 4 096€, année 3 : 4 159€
- Frais de dossier 80€
- Frais de fournitures 470€
- Frais de restauration :
année 1 : 1 162.20€, année 2 : 1 146.60€,
année 3 : 1 209€

DURÉE ET RYTHME

- Intégration en classe de seconde, cycle de formation de 3 ans soit 3 000 heures en centre
- Intégration en classe de première, cycle de formation de 2 ans soit 2 000 heures en centre
- Stage en milieu professionnel de 8 semaines

LIEU

Campus Avignon - Allée des Fenaisons

ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap conformément aux exigences réglementaires et légales. Vous pouvez contacter nos référents sur academie.vaucluse.cci.fr

CO-TRAITANCE

Non

MODALITÉS ÉVALUATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

PRÉ-REQUIS

- Attester d'un niveau d'entrée en classe de seconde (ou première si votre dossier est validé par la commission)
- Pré-stage de 4 semaines durant l'été précédant la rentrée (ou 8 semaines pour une admission en 2^e année)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'alternant sera capable de :

- Assurer la mise en place de la salle de restaurant
- Prendre en charge la clientèle au restaurant et assurer le service en répondant aux demandes des clients
- Assurer la prise de réservations de chambres à l'hôtel
- Prendre en charge la clientèle à la réception de l'hôtel et répondre aux demandes des clients pendant leur séjour
- Assurer en cuisine la préparation et l'envoi des plats en direction des clients

MODALITÉS D'ACCÈS

1. Dépôt de votre dossier de candidature en ligne
2. Étude du dossier complet par nos équipes
3. Entretien de positionnement sur rdv
4. Envoi par mail de la décision d'admission
5. Signature d'un contrat avec une entreprise dans les délais réglementaires

DÉLAIS D'ACCÈS

- En fonction de la date de dépôt du dossier, du calendrier de la formation
- 1 session de formation par an, à partir de septembre



MODALITÉS D'OBTENTION

Examen ponctuel terminal à l'issue du cycle de formation. En cas d'échec à l'examen final, le/la candidat(e) conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans.

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formateur(trice)s expert(e)s des domaines et qualifié(e)s par Académie Vaucluse Provence dans le cadre de sa démarche Qualité
- Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mises en situation, travaux pratiques complétés par des cours en présentiel
- Plateaux techniques professionnels

EMPLOIS & DÉBOUCHÉS

Le/la titulaire du BAC peut exercer son activité dans les secteurs suivants :

- Hôtels
- Résidences de tourisme
- Clubs de vacances
- Centres de thalassothérapie ou de bien-être
- Restaurants traditionnels ou gastronomiques
- Restauration collective
- Traiteurs, événementiel

Et peut occuper les emplois suivants :

- Cuisinier(ère)
- Commis de cuisine
- Serveur(euse)
- Chef(fe) de rang
- Barman (aid)
- Réceptionniste
- Assistant(e) gouvernant(e)

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation
- BTS management en hôtellerie restauration

ÉQUIVALENCES - PASSERELLES

Possibilité d'intégrer la classe de première pour les apprenant(e)s ayant suivi une classe de seconde ou en cas de redoublement.

PROGRAMME

Enseignements professionnels

- Economie et Gestion Hôtelière
- Sciences et Technologies des Services
- Sciences et Technologies Culinaires
- Enseignement Scientifique Alimentation, Environnement
- Enseignement technique en langue vivante
- Accompagnement personnalisé

Enseignements généraux

- Français
- Philosophie
- Langues vivantes
- Mathématiques
- Histoire-Géographie-EMC
- Sciences
- EPS

LES PLUS

- Suivi personnalisé et individualisé, grâce à une interface active, et une veille permanente de l'équipe pédagogique
- 8 semaines de stage en entreprise proposés par l'école et rémunérés.
- 3 titres aux Worldskills France
- Diplôme délivré par le Ministère de l'Education Nationale

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

- Taux de réussite à l'examen 2025 : **100%**

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTRATS ET RÉMUNÉRATION

Informations disponibles sur academie.vaucluse.cci.fr

CONTACT

Point Accueil Orientation

04 90 13 86 46

pointaccueil@vaucluse.cci.fr

academie.vaucluse.cci.fr



ACADÉMIE
VAUCLUSE · PROVENCE

 CCI VAUCLUSE