

BEP des METIERS de la RESTAURATION et de L'HÔTELLERIE

POUR LES ÉLÈVES QUI SOUHAITENT ACQUÉRIR UNE FORMATION PROFESSIONNELLE PERMETTANT LA POURSUITE D'ÉTUDES

Notre établissement propose les options :

PRODUCTION CULINAIRE et PRODUCTION DE SERVICES

FORMATION :

Le BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie se prépare en 2 ans :

- *La première année est commune aux 2 options*
- *La seconde année est réalisée soit en **option cuisine** soit en **option service**.*

L'élève réalise 10 semaines en entreprise au cours des 2 années de formation.

Cette formation est accessible aux élèves provenant de :

Troisième de collège

Seconde de Lycée

Troisième à découverte professionnelle

Poursuite d'études :

Le titulaire du BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie peut poursuivre en :

Formation complémentaire en 1 an (barman, traiteur, cuisinier en desserts de restaurant...)

Bac Professionnel Restauration

Bac Technologique hôtellerie (1^{er} d'adaptation)

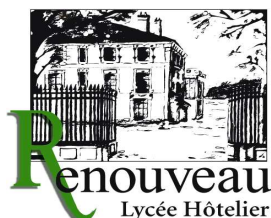
DEBOUCHES et EMPLOIS :

Le Titulaire du BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie peut exercer en :
Restauration classique salle ou cuisine
Restauration collective (entreprises, écoles,...)

PROFIL de L'ÉLÈVE :

Posséder :

- *Motivation*
- *Très bon sens de contact*
- *Présentation soignée*
- *Propreté*
- *Esprit d'initiative*
- *Bonne résistance physique*



Château Colcombet
Allée des bois
42530 Saint Genest Lerpt

Tel : 04 77 90 76 80
Fax : 04 77 90 76 89

Email : contact@lerenouveau.org
Site : www.lerenouveau.org