



# EN 1 AN - CUISINE & CSR TERM BAC PRO EN ALTERNANCE

VOUS SOUHAITEZ TERMINER VOTRE BAC PRO  
PAR UNE ANNEE EN APPRENTISSAGE ?

VOUS SOUHAITEZ PREPARER VOTRE FIN DE  
FORMATION PAR UNE EXPERIENCE EN  
ENTREPRISE ?

- EN 1 AN
- UNE FORMATION REMUNEREE
- AVEC UN STATUT D'APPRENTI
- AU SEIN D'UNE ECOLE RECONNUE
- DES ENSEIGNEMENTS DE QUALITE
- UN SUIVI ET UN ACCOMPAGNEMENT



WWW.LERENOUVEAU.ORG  
04 77 90 76 80  
42530 SAINT GENEST LERPT



ENVIE ?...

D'INTEGRER LE  
MONDE DE  
L'ENTREPRISE

PREPARER VOTRE  
CARRIERE  
PROFESSIONELLE

D'ACCEDER A DES  
POSTES EN FRANCE  
ET A L'ETRANGER

D'APPLIQUER LES  
TECHNIQUES  
GASTRONOMIQUES

## NOTRE ECOLE

INSTALLÉE DANS « LE CHATEAU COLCOMBET », ANCIENNE DEMEURE BOURGEOISE DU SIECLE DERNIER, ELLE OFFRE UNE PALETTE ETENDUE DE FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE RESTAURATION TOURISME, DE LA 3EME PREPA METIERS AU BTS (BAC+2) ET LICENCE PRO (BAC+3).

FORTE D'UNE SOLIDE REPUTATION D'EXCELLENCE **L'ÉCOLE HOTELIERE RENOUVEAU**, S'APPUIE SUR UNE EQUIPE D'ENSEIGNANTS EXPERIMENTES ET ISSUS DU MONDE PROFESSIONNEL. CETTE RICHESSE DE PROFILS PERMET UNE QUALITE DE FORMATION UNANIMEMENT RECONNUE PAR TOUS NOS PARTENAIRES TANT AVEC LE MILIEU ECONOMIQUE QU'AVEC LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR.

LES PLATEAUX TECHNIQUES DE L'ETABLISSEMENT EQUIPES & FONCTIONNELS OFFRENT DES CONDITIONS DE FORMATION FIDELES AU MONDE PROFESSIONNEL ACTUEL.

## LES CHIFFRES CLES

**CYCLE DE 1 AN**

**620 H DE FORMATION/AN**

**SALAIRE EN FONCTION DE L'AGE**

**95% DE TAUX DE REUSSITE**

**30 000 POSTES A POURVOIR**



## LE DIPLOME BAC PRO (ANNEE DE TERM) - EN ALTERNANCE

IL VISE A PERMETTRE A DES ELEVES AYANT DEJA SUIVI 2 ANNEES DE FORMATION (2NDE ET 1ERE BAC PRO ) DE FINIR LEUR CURSUS DIPLOMANT SUR LE FORMAT DE L'APPRENTISSAGE , TOUT EN MAINTENANT UN HAUT DEGRE D'EXIGENCE ET DE FORMATION AFIN D'ATTEINDRE L'OBJECTIF DE L'EXAMEN.

CETTE POSSIBILITE OFFERTE RESTE NEANMOINS TRES EXIGEANTE CAR ELLE DEMANDE A L'APPRENTI UN INVESTISSEMENT IMPORTANT AFIN DE CONJUGUER LES TEMPS EN ENTREPRISE ET LES TEMPS EN CENTRE DE FORMATION. ELLE NE POURRA ETRE ACCORDEE QU'APRES ETUDE DES MOTIVATIONS ET VALIDATION DU CONSEIL DE CLASSE, CAR UNE ALTERNANCE ECOLE/ENTREPRISE A SES CONTRAINTES ET SES AVANTAGES.

## LES MATIERES

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET GENERAUX

SELON LE DIPLOME : CUISINE OU CSR

IDENTIQUES AUX MATIERES ENSEIGNEES EN CLASSE DE 1 ERE BAC PRO PAR VOIE SCOLAIRE.

## LES DEBOUCHES – LES EMPLOIS

LE TITULAIRE D'UN BAC PRO PEUT EXERCER IMMEDIATEMENT APRES LE DIPLOME DANS :

DES BRIGADES DE RESTAURANTS TRADITIONNEL ou GASTRONOMIQUE, VOIR EN HOTELLERIE

IL DOIT :  
APPRECIER TRAVAILLER EN EQUIPE HIERARCHISEE,  
ETRE RIGOREUX ET ORGANISE DANS SON TRAVAIL

A TERME :  
VOUS ETES SUCEPTIBLE DE PRENDRE DES RESPONSABILITES  
DE CHEF DE PARTIE  
D'ASSISTANT MAITRE D'HOTEL  
VOIRE DE CREER OU REPRENDRE UN ETABLISSEMENT



## LES MODALITES D'EXAMEN

EXAMEN NATIONAL EN FIN D'ANNEE A L'ISSUE DU CYCLE DE FORMATION.

## LES CONDITIONS D'ACCES

### APRES :

- UNE ANNEE DE 1ERE BAC PRO CUISINE
- UNE ANNEE DE 1ERE BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE DE RESTAURANT

SOUS CONDITION DE SIGNATURE D'UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE AVEC UNE ENTREPRISE.

## LES POURSUITES D'ETUDES

**BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE RESTAURATION**  
BAC+2 , EN ALTERANCE

PUIS  
**LICENCE PROFESSIONNELLE EN HOTELLERIE RESTAURATION**  
BAC+ 3 (GRADE UNIVERSITAIRE : L3) EN ALTERNANCE. EXEMPLE : « CODEP –HR »

## LE FINANCEMENT

**FORMATION REMUNEREE** : dans le cadre du contrat d'apprentissage (% du SMIC selon l'âge et la formation)

**FINANCEMENT DE LA FORMATION** : prise en charge à 100% par la branche professionnelle de l'employeur.

**FRAIS DE SCOLARITE** : scolarité gratuite  
**INTERNAT** : OUI **DEMI-PENSION** : OUI