



Certificats de spécialisation en 1 an

■ Accueil - Réception

Le métier

Le titulaire de ce diplôme a pour fonction principale la relation clientèle à l'accueil ou à la réception d'un service d'hébergement. (Information des clients, vente de service, fidélisation et suivi de dossier de clientèle, gestion de planning)

Les Études

Les élèves suivent 400 H de formation en établissement scolaire et ils effectuent une période de formation de 15 semaines dans une ou plusieurs entreprises.

Au lycée, ils suivent notamment les enseignements suivants :

- Pratique de réception
- Travaux pratiques de secrétariat et d'informatique
- Expression française
- Anglais + 2e langue



■ Sommellerie

Le métier

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Sommellerie participe à la vente et au service des vins et des alcools sous le contrôle d'un chef sommelier. Il connaît les vins, leur conditionnement, la localisation des vignobles et la législation sur la commercialisation des boissons.

Les Études

L'enseignement professionnel comporte 20 heures de cours hebdomadaires théoriques ou pratiques :

- Analyse sensorielle
- Analyse de la carte des vins
- Travaux pratiques de sommellerie
- OEnologie
- Géographie vitivinicole
- Contrôle des ventes et des stocks
- Anglais
- Législation et gestion

L'examen se passe en épreuve ponctuelle et en contrôle en cours de formation.

12 semaines sur l'année formation en milieu professionnel sont obligatoires.

■ Métiers du bar

Le métier

Le titulaire d'un certificat de spécialisation Métier du bar peut exercer en hôtel, bar à cocktail ou à thème, dans les établissements de nuit, les animations événementielles, en tant que saisonnier ou en poste fixe.

Les débouchés sont nombreux en France mais aussi à l'étranger.

Les Études

La formation est portée sur l'enseignement professionnel théorique et pratique :

- travaux pratiques au bar pédagogique,
- technologie professionnelle et appliquée
- gestion et législation des débits de boissons,
- connaissance des produits et des cocktails.

12 semaines sur l'année formation en milieu professionnel sont obligatoires.

Le travail personnel est important: des travaux de recherche sont demandés et la participation à des conférences et des visites de sites de production ponctuent l'année scolaire.

Les élèves bénéficient de la possibilité de participer à de nombreux concours de la profession.

L'Accès à la formation

Ces certificats de spécialisation sont ouverts aux titulaires de l'un des diplômes suivants :

Accueil réception :

Baccalauréat Technologique Hôtellerie ; Baccalauréat Technologique Sciences & Technologies Tertiaires ; Baccalauréat Professionnel du secteur Hôtelier ou Tertiaire (et notamment le Baccalauréat Professionnel « Services ») ; Baccalauréat Général.

Sommellerie :

CAP, Baccalauréat professionnel ou d'un BTS dans les métiers de l'Hôtellerie ou de la restauration ou bac général.

Métiers du bar :

Elèves majeurs uniquement avec C.A.P., BAC professionnel, STHR ou encore B.T.S. MHR

Le recrutement se fait sur dossier

La classe du certificat de spécialisation ouvre droit au bénéfice des bourses nationales du second degré.

Les Poursuites d'études

L'objectif premier de la formation est l'intégration professionnelle dès la fin de l'année.

Des poursuites d'études sont possibles dans le domaine en fonction du niveau d'entrée.

