

## Le Campus

Niché en pleine campagne gersoise, aux pieds des Pyrénées, dans un cadre naturel et préservé, le Campus La Salle Saint-Christophe est un établissement privé catholique sous tutelle lasallienne. Il accueille dans une ambiance familiale et chaleureuse 700 jeunes, français et étrangers.

## L'internat

Doté d'un internat mixte accueillant 85% de ses élèves, le Campus propose un encadrement adapté aux besoins de chacun.

S'épanouir, prendre l'air, bouger, découvrir, partager et échanger, s'amuser, se cultiver à Saint-Christophe, c'est facile ! Tout au long de l'année, le Campus propose aux élèves de nombreuses animations sportives, culturelles et artistiques.

L'éducateur référent de la classe anime l'étude du soir en créant une ambiance propice au travail, en aidant les élèves dans leurs recherches scolaires et en suscitant les relations d'entraide.



CAP, Bac Pro et BP

## Restauration

Cuisine et commercialisation,  
Service



Campus La Salle  
Saint Christophe

collège et lycée privés



collège  
& lycée



sanitaire  
& social



environnement



entreprendre  
en milieu rural



hôtellerie  
restauration



Consultez notre site internet  
[www.institut-st-christophe.com](http://www.institut-st-christophe.com)  
Pour des informations sur:  
Procédure d'admission  
Transports  
Tarifs  
Actualités de l'établissement

Tel : 05.62.66.98.20

Domaine Belliard  
32140 Masseube

Suivez nous sur ...



# La filière Restauration

La filière restauration forme les futurs professionnels de la Restauration en Service en salle de restaurant ou en Cuisine.

Grâce à son restaurant d'application ouvert au public, « le Restaurant des jeunes Talents », elle valorise les aptitudes de chaque élève.

Des périodes de formation en milieu professionnel permettent une adaptation rapide aux exigences du monde de l'entreprise.

Deux types de parcours sont proposés à l'issue de l'entretien d'admission:  
En alternance rémunérée (à partir de 55 % du Smic dès 16 ans en contrat de professionnalisation)  
En présentiel avec des périodes de stages



Les formations laissent une grande part aux enseignements professionnels pratiques et théoriques. Les périodes de formation en milieu professionnel varient selon le diplôme préparé :

Niveau V : CAP

Niveau IV : Brevet Professionnel Bac Professionnel

En présentiel :

Cap : 14 semaines

Bac professionnel (CAP en diplôme intermédiaire): 21 semaines

En Alternance : 1014 heures de formation réparties sur 2 ans sont définies selon un calendrier individualisé pour préparer un des diplômes suivants : CAP, Brevet Professionnel, Bac Professionnel.

## Admission

**Cap** : Niveau 3ème.

**Bac professionnel** : niveau CAP ou BEP

**Brevet Professionnel** : Niveau CAP + 2 ans d'expérience professionnelle

Entretien d'admission obligatoire (CV et lettre de motivation)



## Des spécificités qui font notre différence

- Suivi individualisé par les formateurs, l'éducateur référent et le Coordinateur de la filière : rencontres régulières avec l'élève et la famille, compte rendu aux familles, élaboration de « contrat de confiance avec les élèves ».
- Les études sont dirigées par l'Educateur référent.
- Un accompagnement à la recherche d'entreprise pour les alternants et les stagiaires.
- Des passerelles sont possibles entre l'alternance et le présentiel en fonction de l'évolution de l'élève.

## Poursuite d'étude

Bts des métiers de l'hôtellerie rest

## Métiers

Chef de Cuisine, Maître d'Hôtel

### Contenu de la formation

**-Enseignements généraux** : Français, Mathématiques, sciences, Hist/géo, Arts plastiques, Anglais, EPS

**-Enseignements Professionnels** : Technologie Culinaire ou de Restaurant, Sciences appliquées, Gestion de l'entreprise, Prévention Santé Environnement

### Durée de la formation

CAP : 2 ans  
Bac professionnel : 3 ans  
Brevet professionnel : 2 ans