

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 600 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.



Consultez notre site internet www.campuslasallesaintchristophe.fr
Pour des informations sur:
Procédure d'admission
Transports
Tarifs
Actualités de l'établissement

Tel : 05.62.66.98.20

Domaine Belliard
32140 Masseube



Bac Pro

Restauration

Cuisine et Commercialisation
et Services en Restauration



collège
& lycée



sanitaire
& social



environnement



entreprendre
en milieu rural



hôtellerie
restauration

La filière Restauration

La filière restauration forme les futurs professionnels de la restauration en service en salle de restaurant ou en cuisine.

Deux types de parcours sont proposés :

- En apprentissage rémunéré
- En présentiel avec des périodes de stages



Admission

CAP : Niveau 3^{ème} + entretien individualisé

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.

Le restaurant d'application

Vitrine gourmande, il est ouvert au public sur réservation. Ce lieu permet aux élèves de gagner en autonomie et en pratique. Leur travail est supervisé par leurs professeurs.

Les jeunes apprentis y perfectionnent leurs techniques et leur connaissance du métier pour le plus grand bonheur des clients.

Menu gastronomique ou formule brasserie, le Restaurant d'application du Campus La Salle Saint Christophe met en lumière le savoir-faire des jeunes apprentis.

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

Nos formations

Bac Pro Cuisine

Au cours de la formation l'apprenti apprendra à acquérir puis maîtriser:

- les bases de la cuisine,
- organiser la production,
- assurer la distribution des préparations,
- entretenir des relations professionnelles,
- communiquer à des fins commerciales,
- animer une équipe, optimiser ses performances,
- rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- recenser les besoins d'approvisionnement contrôler les mouvements des stocks maîtriser les coûts, analyser les ventes
- respecter les dispositions réglementaires les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

Bac Pro Commercialisation et services en restauration

Au cours de la formation l'apprenti apprendra à acquérir puis maîtriser:

réaliser une mise en place classique, prendre une commande, gérer le service, servir des mets et des boissons, prendre en charge la clientèle, entretenir des relations professionnelles, animer une équipe et optimiser ses performances, rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats, organiser le recensement des besoins d'approvisionnement, contrôler les mouvements de stock, maîtriser les coûts, analyser les ventes, appliquer une démarche qualité et maintenir la qualité globale.

