

## Métiers de l'Accueil

### Famille Métiers de la Relation Clients

*LVE au choix : Anglais, Espagnol, Occitan*

#### Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié et immédiatement opérationnel, capable d'accueillir, d'aider, de conseiller, d'offrir ou de vendre des prestations au public.

Formé aux techniques relationnelles, le diplômé du bac professionnel « ARCU » sait répondre aux demandes en face à face ou par téléphone, évaluer la satisfaction de l'interlocuteur, traiter les réclamations.

Il a également des compétences commerciales, en marketing, action publicitaire et économie-droit. Il connaît les caractéristiques de la clientèle et sait lui vendre un service.

#### Contenu de la formation

La formation se compose de

- **45% matières générales :**  
Deux langues vivantes, français, histoire-géographie, arts appliqués, EPS,... mais aussi de
- **55% matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme :**  
Techniques de communication, gestion commerciale, activités administratives liées à l'accueil, économie droit, mathématiques ...
- **6 semaines de stage en entreprise en classe de Seconde,**  
**8 semaines en classe de Première et**  
**8 semaines en classe de Terminale.**

#### Conditions d'admission

Ce bac professionnel se prépare en trois ans après la classe de troisième.

Les élèves de seconde (GT ou Pro) et les titulaires d'un diplôme au minimum de niveau V (CAP, BEP) peuvent postuler sur places vacantes pour une entrée en première.



#### ○ Et après ? Débouchés et poursuite d'études

Les titulaires du Bac Pro Accueil-relation clients et usagers peuvent devenir Agent d'accueil, Hôte d'accueil, Conseiller clientèle ou Standardiste.

De nombreux diplômés de Bac Pro choisissent toutefois de poursuivre leurs études. Si c'est votre cas, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- ▶ Spécialisation en suivant une Mention Complémentaire (formation Bac + 1) : Accueil-réception, Télébilletterie et Services Voyages, ...
- ▶ Poursuite d'études en BTS ou IUT (formation Bac + 2) : BTS Management des unités commerciales (MUC), BTS Négociation et Relation des

Lycée des METIERS de l'Hôtellerie-Restaurant, de l'Alimentation et des Services Tertiaires  
Avenue d'Azereix – BP 21649 - 65016 TARBES Cedex - Tel : 05 62 34 51 13

Site Web : <http://lautreamont.ertmip.fr> - Facebook : @Lautreamont.Tarbes - Twitter : @Lautreamont65

Instagram : [lautreamont\\_officiel](https://www.instagram.com/lautreamont_officiel)

### Un lycée avec de nombreux labels

- Label « lycée des métiers » mettant en évidence la cohérence de l'offre de formation et les partenariats actifs avec les professionnels locaux. Indicateur d'excellence pour la voie professionnelle !!
- Label « lycée numérique » avec la région Occitanie fourniture gratuite d'un ordinateur à tous les lycéens de 2de ...
- Label « lycée E3D », un lycée engagé dans le développement durable...
- Label « restauration collective de qualité » avec produits de circuits courts...

### Une ouverture internationale : un lycée ayant le label ministériel « Lycée EUROSCOL »

- Section Européenne **Anglais** : Hôtellerie-Restaurant
- Section Européenne **Portugais** : Hôtellerie-Restaurant et Boulangerie-Pâtisserie
- Partenariats internationaux prestigieux : URUGUAY, USA , ISRAEL, CHINE, CANADA...
- Nombreux stages à l'étranger avec des partenaires confirmés en, IRLANDE, ESPAGNE, ITALIE, PORTUGAL, NORVEGE, USA , URUGUAY...

### Une ULIS Pro

**Unité Localisée pour l'Inclusion Scolaire (ULIS) Pro** destinée à assurer la continuité de la scolarisation au lycée professionnel d'élèves en situation de handicap reconnu.

### Une diversité culturelle et sportive

- Enseignement de l'**OCCITAN** (LV2/LV3) et de la culture Occitane
- Une Association Sportive dynamique : Musculation, Ski, Rugby, Badminton, Volley....
- De nombreux **PRIX EDUCATIFS** obtenus : label égalité filles-garçons ; 1er prix national "Buzzons contre le sexisme" ; concours académique « lutte contre le harcèlement » ...
- Lycée « Ambassadeur de l'Europe » avec les sections tertiaires
- **Orchestre à l'école** (batterie, guitare, basse, saxo, clavier au lycée professionnel) **exclusif !**

### Des Equipements pédagogiques et éducatifs performants

- 1 bar, 1 restaurant gastronomique, 1 restaurant-brasserie, 1 boulangerie-pâtisserie + 1 crèmerie-fromagerie d'application : installations d'apprentissage idéales !!
- des salles spécialisées tertiaires équipées en informatique, internet haut débit
- un internat et une maison des lycéens modernes et conviviaux
- un gymnase sportif et une salle de musculation attractifs
- des espaces verts et un cadre vie rénovés