L'INSTITUT CADENELLE PASSE À TABLE

En cette année 2019 où la gastronomie est mise à l'honneur à Marseille, l'institut Cadenelle propose deux formations dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Il s'agit d'un Bac Pro Cuisine et d'un autre axé sur la Commercialisation et les Services en Restauration. Ces formations en trois ans (Seconde - Première - Terminale) bénéficient de cours théoriques et pratiques dans des matières générales et professionnelles. En outre, les élèves participent à des séances de travaux pratiques qui se concrétisent par l'élaboration d'un repas (déjeuner ou dîner) dans le restaurant d'application. Ces mises en situation se déroulent chaque semaine, le mardi midi pour les Secondes, le jeudi soir pour les Premières et le vendredi soir pour les Terminales. « A l'occasion de MPG 2019, dont notre établissement est partenaire, nous serons associés à la promotion de la gastronomie. Nous participerons à de nombreuses manifestations dont la célèbre course des garçons de café », explique, en souriant, Romain Birot, directeur de l'institut. Précisons, enfin, que chaque élève bénéficie de 15 semaines de stages par an. Certains peuvent aussi effectuer ces stages à l'étranger (formation labelisée Section Européenne). « La restauration et l'hôtellerie sont des domaines très recherchés où le chômage n'existe pas. Ainsi, une fois leur diplôme en poche les nouveaux bacheliers peuvent se présenter directement sur le marché du travail ou continuer leur cursus en intégrant un BTS ». L'institut Cadenelle est riche d'une équipe pédagogique soudée, disponible et professionnelle qui propose un encadrement adapté, du matériel de qualité et un enseignement sérieux et bienveillant.

Institut Cadenelle
134, boulevard des Libérateurs
13012 Marseille
Tél : 04 91 18 10 50
Site : www.cadenelle.com