

Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration



> Après la classe de troisième du collège

> Après la 3ème Prépa Pro

2nde Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

> Sur dossier après un CAP Métiers de l'hôtellerie-Restauration

Baccalauréat Professionnel Cuisine

Admission

> 1^{er} bac. pro. Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Secteur d'activité : Restauration traditionnelle, restauration collective, restauration semi-gastronomique.

Débouchés métiers : Commis de cuisine, chef de partie dans les restaurants traditionnels, chef gérant ou responsable de production en restauration collective.

Cycle de 3 ans (22 semaines en entreprise)

-> Poursuite d'études

- Mention Complémentaire Employé-traiteur
- Mention Complémentaire Dessert à l'assiette
- BTS Hôtellerie-Restauration option A mercatique et gestion hôtelière, option B art culinaire, art de la table et du service

Baccalauréat Professionnel Commercialisation Service en Restauration

Admission

> 1^{er} bac. pro. Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Secteur d'activité : Restaurant traditionnel, restaurant gastronomique

Débouchés métiers : Chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant, la maîtrise de deux langues étrangères (Projet ERASMUS avec stage à l'étranger) lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Cycle de 3 ans (22 semaines en entreprise)

-> Poursuite d'études

- Mention complémentaire : Organisateur de réceptions
- Mention Complémentaire Accueil réception
- BTS Hôtellerie-Restauration option B art culinaire, art de la table et du service

Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration

Baccalauréat Professionnel Cuisine

Admission

> 2nde bac. pro. Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Qualités requises

- Sens de la responsabilité
- Esprit d'équipe
- Résistance physique
- Aptitude au travail manuel
- Dynamisme



Objectifs et contenus

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du baccalauréat professionnel cuisine gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs comme les personnels de la salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

Baccalauréat Professionnel Commercialisation Service en Restauration

Admission

> 2nde bac. pro. Métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Qualités requises

- Sens de la responsabilité
- Esprit d'équipe
- Résistance physique
- Aptitude au travail manuel
- Dynamisme



Objectifs et contenus

Le titulaire de ce bac professionnel est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets,...), organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.

Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ; de contrôler les stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.