

FAMILLE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION



Lycée professionnel
Voltaire

Proviseur
Emmanuel GUERARD

Dossier suivi par
JF DESCHAMPS
ddfpt.030120c@ac-montpellier.fr

399 rue Bellini
30900 NIMES

Tel.04 66 28 76 76
ce.0301210c@ac-montpellier.fr

FORMATION

1 an en classe de 2nde professionnelle et 6 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel, gratifiées (50 € par semaine)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

La 2^{de} professionnelle **Métiers de l'hôtellerie-restauration** regroupe les métiers concernés par trois grandes compétences professionnelles communes aux deux spécialités de baccalauréat professionnel :

- Cuisine ;
- Commercialisation et services en restauration.

L'élève de cette 2^{de} professionnelle pourra acquérir des compétences communes portant sur les activités :

- D'animation et de gestion d'équipe en restauration ;
- De gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration ;
- De démarche qualité en restauration.

L'élève de cette 2^{de} professionnelle pourra acquérir des compétences communes portant sur les activités :

- Renforcer la cohésion entre la cuisine et la salle ;
- Développer des compétences transversales :

Le savoir-être :

Présentation irréprochable, langage et posture adaptés à l'image de l'établissement, efficacité, à l'écoute de la clientèle...

La capacité à l'auto-évaluation

- Travailler des compétences communes : relation clientèle, découverte des concepts de restauration (organisation, positionnement au sein de la brigade...), connaissance des produits (essentielle pour l'élaboration des mets mais aussi pour la commercialisation), dressage des préparations, hygiène et sécurité... ;
- Permettre l'acquisition de compétences de base de chacun des deux métiers indispensables pour exercer l'une et l'autre :

Les différentes étapes d'élaboration des mets : des préparations préliminaires (certaines techniques comme le taillage de fruits et légumes sont utiles aux deux métiers) jusqu'à la cuisson. Ces bases de la cuisine sont enrichissantes pour le futur serveur et nécessaire pour une commercialisation de qualité,

De la mise en place aux relations avec la clientèle (accueil, commercialisation, prise de congé)

L'analyse organoleptique : vérifier la saveur d'un mets est indispensable pour le cuisinier et la connaître est essentiel pour le serveur pour une bonne commercialisation.

Dans la continuité de l'éducation au goût, une démarche professionnelle de l'analyse organoleptique s'impose dès l'entrée en formation.

Les élèves sont amenés à **goûter** toutes les productions et **servir** toutes sortes de boissons

QUALITES REQUISES

- S'adapter au travail en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.
- Avoir un comportement et une tenue adaptés à la profession.
- Forte motivation, sens de l'accueil, du contact et de la communication écrite et orale.
- Goût artistique développé, aptitude à la décoration.
- Sens du travail en équipe.
- Disponibilité, assiduité et ponctualité
- Disposer de compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais.

ORIENTATION

Après la 2^{de} professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration, les élèves passent en 1^{re} professionnelle dans une des deux spécialités de bac professionnel choisie :

- Commercialisation et services en restauration ;
- Cuisine.

REMARQUES

- Une attestation médicale déclarant que l'élève ne présente pas d'allergies est exigée lors des inscriptions ainsi que le carnet de vaccinations mis à jour.
- Le matériel professionnel et les tenues sont en partie fournis par la Région OCCITANIE, un complément reste à la charge des familles.

BAC PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION SERVICES EN RESTAURATION



Lycée professionnel
Voltaire

Proviseur
Emmanuel GUERARD

Dossier suivi par
JF DESCHAMPS
ddfpt.0301210c@ac-
montpellier.fr

399 rue Bellini
30900 NIMES

Tel.04 66 28 76 76
ce.0301210c@ac-montpellier.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former un professionnel très qualifié et opérationnel dans les activités de commercialisation et de services en restauration.

- S'adapter à des fonctions d'accueil, d'animation, de service et de management dans tous les secteurs et formes de la restauration.
- Développer également des savoir-faire qui ne peuvent s'acquérir qu'en situation réelle de production.
- S'intégrer dans une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité de professeurs ou tuteurs de stage.

FORMATION

2 ans après une seconde professionnelle ou 2nde GT dans le cas d'une passerelle, après l'obtention du CAP CS-HCR.

En plus d'un enseignement professionnel et technique, la formation comprend un enseignement général.

- Elle comprend des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP), gratifiées à hauteur de 75€ par semaine en 1^{ère} et 100€ par semaine en terminale, réparties sur les 2 années de formation (8 semaines en première, 6 semaines en terminale). Avec une possibilité d'un départ à l'étranger (Espagne et Irlande) dans le cadre d'Erasmus+

En fin de formation, en fonction du choix d'orientation de l'élève, celui-ci, suivra 6 semaines de renfort :

- Des enseignements fondamentaux en cas de poursuite d'étude dans le supérieur ;
- De l'expérience professionnelle avec 6 semaines supplémentaires de PFMP en vue d'intégrer plus facilement le monde professionnel.

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION exerce son activité en tant que :

- Commis de rang.
- Chef de rang.
- Maître d'hôtel.
- Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou collective.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP sommelier
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement



BAC PROFESSIONNEL CUISINE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former un professionnel très qualifié et opérationnel dans les activités de productions culinaires.

- S'adapter à des fonctions de production et de management dans tous les secteurs et formes de la restauration ;
- Développer également des savoir-faire qui ne peuvent s'acquérir qu'en situation réelle de production ;
- S'intégrer dans une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité de professeurs ou tuteurs de stage.

FORMATION

2 ans après une seconde professionnelle ou 2^{nde} GT dans le cas d'une passerelle, après l'obtention du CAP CUISINE.

En plus d'un enseignement professionnel et technique, la formation comprend un enseignement général.

- Elle comprend des Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP), gratifiées à hauteur de 75€ par semaine en 1^{ère} et 100€ par semaine en terminale, réparties sur les 2 années de formation (8 semaines en première, 6 semaines en terminale). Avec une possibilité d'un départ à l'étranger (Espagne et Irlande) dans le cadre d'Erasmus+

En fin de formation, en fonction du choix d'orientation de l'élève, celui-ci, suivra 6 semaines de renfort :

- Des enseignements fondamentaux en cas de poursuite d'étude dans le supérieur ;
- De l'expérience professionnelle avec 6 semaines supplémentaires de PFMP en vue d'intégrer plus facilement le monde professionnel.

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BAC PROFESSIONNEL CUISINE exerce son activité en tant que :

- Premier commis.
- Chef de partie pour le secteur de la restauration commerciale.
- Adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale.
- Chef de cuisine de production pour le secteur de la restauration commerciale ou collective.

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

Lycée professionnel
Voltaire

Proviseur
Emmanuel GUERARD

Dossier suivi par
JF DESCHAMPS
ddfpt.0301210c@ac-
montpellier.fr

399 rue Bellini
30900 NIMES

Tel.04 66 28 76 76
ce.0301210c@ac-montpellier.fr