

La seconde Bac Professionnel « Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration » a pour objectif de développer des compétences à la fois dans les métiers du service et de la cuisine. Cette année « commune » permet à l'élève de percevoir réellement la spécificité des différents métiers, d'en découvrir certains ou de valider un choix d'orientation.

En fin de seconde « Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration », l'élève devra faire des vœux d'orientation afin d'intégrer une 1ère Bac. Pro. avec 2 choix possibles :

Le Bac Pro "Cuisine"



Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le diplômé de ce bac pro maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.



Le Bac Pro "Commercialisation et Service en Restauration"



Le diplômé de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration, de service des boissons (bar et sommellerie) et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.



ADMISSIONS

- Entrée en 2nd Bac Pro Métiers de l'H/R
> Classe de 3^{ème}
- Entrée en 1^{ère} Bac Pro Cuisine ou Commercialisation et Service en restauration :
> Classe de 2nd Bac Pro Métiers de l'H/R
> Classe de 2nd ou 1^{ère} de filières générales, technologiques ou professionnelles autre qu'hôtellerie restauration (parcours passerelle)

COMPÉTENCES ATTENDUES

- Des capacités en communication écrite et orale
- Intéressé par le monde de la gastronomie
- Avoir le sens du service, avoir de l'empathie
- Notions dans au moins 2 langues vivantes
- Bonne présentation corporelle et vestimentaire
- Des capacités à s'intégrer dans une équipe
- Faire preuve de curiosité

www.lecorbusier.lyc.ac-amiens.fr

Un univers passionnant à découvrir !
Au Lycée des Métiers Le Corbusier de Soissons

#lecorbusier #métiers #savoirfaire #évolution #découverte #partage
#équipe #emplois #formations #avenir #passion #apprentissage



CUISINE



- BTS Manag. en Hôtellerie Restauration
> Option "Manag. d'unité de production culinaire"
- Mentions complémentaires
> Dessert de restaurant
> Traiteur
> Organisateur de réception

POURSUITES D'ÉTUDES

- Premier commis
- Chef de partie
- Second de cuisine
> restauration commerciale
- Chef de cuisine ou responsable de production
> Restauration collective

DÉBOUCHÉS POSSIBLES

COM. ET SERVICE



- BTS Manag. en Hôtellerie Restauration
> Option "Manag. d'unité de restauration"
> Option "Manag. d'unité d'hébergement"
- Mentions complémentaires
> Organisateur de réception
> Sommellerie
> Barman

- Chef de rang
- Barman
- Commis sommelier
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant
> Dans le secteur de la restauration commerciale, de la restauration collective, dans l'agro-alimentaire...

CONTENU DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Mathématiques
> 1h30 à 2h00 / semaine
- Langue vivante A
> 2h00 / semaine
- Langue vivante B
> 1h30 / semaine
- Français, Histoire Géographie
Enseignement moral et civique
> 3h00 à 3.30h / semaine
- Education Physique et Sportive
> 2h30 / semaine
- Arts appliqués et culture artistique
> 1h00 / semaine

AUTRE

- Accompagnement Personnalisé / Consolidation des acquis / Accompagnement au choix d'orientation
> 3h00 / semaine
- Option LVC - Allemand
> 3h00 / semaine

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Enseignements professionnels
> Cuisine et service en 2nd des métiers de l'H/R
> Cuisine ou Com.et Service en Restauration en 1^{ère} et terminale
> 9h30 à 11h00 / semaine
- Enseignements professionnels et français en co-intervention
> 0h30 à 1h00 / semaine
- Enseignements professionnels et math en co-intervention
> 0h30 à 1h00 / semaine
- Réalisation du chef d'œuvre
> 2h00 / semaine (uniquement en 1^{ère} et Terminale)
- Economie Gestion
> 1h00 / semaine
- Prévention - Santé - Environnement
> 1h00 / semaine

STAGES (PFMP)

22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sur les 3 ans de formation

- 6 semaines en 2nd
> 3 semaines en cuisine
> 3 semaines en com./service
- 8 semaines en 1^{ère}
> Dans la spécialité choisie
- 8 semaines en terminale
> Dans la spécialité choisie