

Métiers de l'hôtellerie-restauration



Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et formes de la restauration.

Le bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication les préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs,...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'ils devront mettre en œuvre.

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 bac professionnel 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 salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles

 **Débouchés**

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Les postes de commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine dans les restaurants traditionnels et gastronomiques sont accessibles dès l'obtention du diplôme. Dans la restauration collective, les diplômés seront chef de cuisine, chef-gérant ou responsable de production.

Métier(s) accessible(s) :

- Cuisinier(ière)
- Chef de cuisine
- gérant(e) de restauration collective

 **Accès à la Formation**

Admission de droit :

- Classe de 3^e, 2nde pro métiers de l'hôtellerie-restauration

Admission conditionnelle :

- CAP Cuisine

Qualités requises :

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

 **Programme**

Grille horaire (a)	2 nd e	1 ^{ère}	Tle
Enseignement professionnel	330	266	260
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	30	28	13
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b)	30	14	13
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56	52
Prévention Santé Environnement	30	28	26
Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité)	30	28	26
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	105	84	78
Mathématiques	45	56	39
Langue vivante A	60	56	52
Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité)	45	42	39
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26
Education physique et sportive	75	70	65
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d)	90	84	91
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	4 à 6	6 à 8	8

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
- (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
- (c) Y compris heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves
- (d) En Tle: insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens,..) ou poursuite d'études



Enseignements professionnels

- **organisation et production culinaire** : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer des entrées (potages, hors d'œuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.
- **animation et gestion d'équipe** : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel
- **gestion des approvisionnements et d'exploitation** : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes
- **communication et commercialisation** : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction.
- **démarche qualité** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc., ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité.

Stage

La durée totale de 22 semaines de PFMP (incluant celles nécessaires à la validation du diplôme de niveau V)

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises accueillant des professionnels qualifiés, mentionnées dans le référentiel d'activités professionnelles. Les PFMP se déroulent dans des établissements du secteur de la restauration commerciale (restauration traditionnelle, gastronomique, à thèmes, d'hôtels, de chaînes ...), et en restauration collective.

Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve scientifique et technique	
Sous-épreuve E11 : Technologie	2
Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées	2
Sous-épreuve E13 : Mathématiques	1
E2 : Epreuve de gestion et de dossier professionnel	
Sous-épreuve E21 : Gestion appliquée	2
Sous-épreuve E22 : Présentation du dossier professionnel	3
E3 : Epreuve professionnelle	

Sous-épreuve E31 : pratique professionnelle	8
Sous-épreuve E32 : Prévention Santé Environnement	1
E4 : Epreuve de langue vivante étrangère	3
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
Sous-épreuve E51 : Français	2.5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2.5
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive	1
Epreuves facultatives	
EF1 : Langue vivante étrangère	Pts>10
EF2	Pts>10

Statistiques

Académie de Montpellier

En 2017 : 207 candidats inscrits, 207 présentés, 181 admis (soit 87,44% de réussite).

En 2018 : 214 candidats inscrits, 214 présents, 187 admis (soit 87,38% de réussite)

En 2019 : 224 candidats inscrits, 224 présents, 196 admis (soit 87,5 % de réussite).

Académie de Toulouse

En 2018 : 245 candidats présents, 222 candidats admis (soit 90,6% de réussite).

En 2019 : 237 candidats présents, 214 candidats admis (soit 90,3% de réussite).

Poursuite d'études

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS).

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable.

- MC Employé traiteur
- BP Charcutier-traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.



 **Où se former en Occitanie**Académie de Montpellier

- 11 Carcassonne**
Lycée professionnel Charles Cros (*Public*)
- 30 Marguerittes**
CCI Sud Formation CFA LR (consulaire) **A**
- 30 Nîmes**
Lycée professionnel Voltaire (*Public*)
- 30 Saint-Jean-du-Gard**
Lycée professionnel Marie Curie (*Public*)
- 34 Béziers**
CCI Sud Formation CFA Béziers St-Pons (consulaire) **A**
Lycée professionnel Jean Moulin (*Public*)
- 34 Montpellier**
Lycée professionnel Georges Frêche (*Public*)
- 34 Sète**
Lycée des métiers Charles de Gaulle (*Public*)
- 48 Mende**
Lycée professionnel Emile Peytavin (*Public*)
- 48 Saint-Chély-d'Apcher**
Lycée privé Sacré-Cœur (*Privé sous contrat*)
- 66 Argelès sur Mer**
Lycée Christian Bourquin (*Public*)
- 66 Perpignan**
CFA Interprofessionnel de la CCI (*Consulaire*) **A**
- Andorre**
Lycée Comte de Foix (*Public*)

Académie de Toulouse

- 09 Saint-Girons**
Lycée professionnel François Carmel (*public*)
- 12 Millau**
Lycée professionnel Jean Vigo (*public*)
- 12 Villefranche de Rouergue**
Lycée professionnel Saint-Joseph (*privé*)
- 31 Saint-Gaudens**
Lycée professionnel Sainte Thérèse (*privé*)
- 31 Toulouse**
Lycée professionnel René Bonnet (*public*)
Lycée polyvalent des métiers de l'hôtellerie d'Occitanie (*public*)
- 32 Auch**
Lycée professionnel Pardailhan (*public*)
- 32 Masseube**
Lycée professionnel du campus La Salle Saint Christophe (*privé*)
- 46 Souillac**
Lycée professionnel Quercy Périgord (*public*)
- 65 Lourdes**
Lycée professionnel de l'Arrouza (*public*)
- 65 Tarbes**
Lycée professionnel des métiers Lautréamont (*public*)

- 81 Mazamet**
Lycée professionnel des métiers hôteliers (*public*)
- 82 Castelsarrasin**
Lycée polyvalent Jean de Prades (*public*)
- 82 Montauban**
Lycée professionnel Marie Théas (*privé*)

A Formation en apprentissage **En savoir plus****Consultez les documents Onisep :**

- Guide régional « Après la 3e » et « L'après Bac pro »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
- Voie Pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Fiches métiers ONISEP

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

- Alès
04 66 56 46 70 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr
- Bagnols sur Cèze
04 66 89 53 93 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr
- Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr
- Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr
- Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr
- Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr
- Le Vigan
04 99 92 01 72 - ce.0301647c@ac-montpellier.fr
- Lunel
04 67 83 56 83 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr
- Mende
04 66 65 05 17 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr
- Montpellier Celleneuve
04 67 75 74 50 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr
- Montpellier Centre
04 67 91 32 55 - ce.0340096v@ac-montpellier.fr



Montpellier Est

04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne

04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes Centre

04 66 29 03 81 - cio.nimescentre@ac-montpellier.fr

Nîmes Ouest

04 66 27 95 00 - cio.nimesouest@ac-montpellier.fr

Perpignan

04 68 50 20 86 - ce.06606675@ac-montpellier.fr

Pézenas

04 67 98 85 74 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades

04 68 05 32 00 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète

04 67 18 34 18 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

CIO Rodez

05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens

05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes

05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre

05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail

05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord

05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Rangueil

05 67 52 41 55 - cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi

Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch

05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors

Tél. 05.65.30.19.05 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin

05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres

Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom

05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville

05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac

05 67 76 55 66 - valerie.ballester@ac-toulouse.fr

CIO Foix

05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes

05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau

cio.millau@ac-toulouse.fr

CIO Montauban

05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret

05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers

05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

