

- disponibilité (travailler les week-ends, les

## Métiers de l'hôtellerie-restauration



Le bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves ou apprentis à l'organisation de la salle de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La qualité en restauration leur permet de réfléchir à l'activité du restaurant selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité. Par exemple, prendre en compte le développement durable. Les enseignements en deux langues doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'étranger.

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.

### Débouchés

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux,...). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

#### Métier(s) accessible(s) :

- Directeur(trice) de restaurant
- Employé(e) de restaurant
- Gérant(e) de restauration collective
- Maître d'hôtel

### Accès à la formation

#### Admission de droit :

- Classe de 3<sup>e</sup>, après une 2<sup>nde</sup> pro famille métiers de l'hôtellerie-restauration

#### Admission conditionnelle :

- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- CAP Restaurant

#### Qualités requises :

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe

### Programme

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

- **communication, démarche commerciale et relation clientèle** : gérer les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur. Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs



- **organisation et services en restauration** : mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon,...), organiser le service, servir les plats et les boissons
- **animation et gestion d'équipe** : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel.
- **gestion d'exploitation et d'approvisionnements** : élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes,...)
- **démarche qualité en restauration** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

### 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. Pour les élèves, les formations en milieu professionnel confortent et complètent celles dispensées en établissement de formation. En milieu professionnel, l'élève continue renforce et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel. Il développe également des savoir-faire qui ne peuvent s'acquérir qu'en situation réelle de production. Il est amené à s'intégrer dans une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Les périodes en entreprise permettent :

- d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles,
- d'utiliser des matériels de grande diversité,
- d'être confronté et de s'adapter aux diverses formes de production et de commercialisation,
- d'analyser, d'exploiter a posteriori des vécus professionnels.

### Examen

Épreuves	Coef.
<b>E1 : Epreuve scientifique et technique</b>	
Sous-épreuve E11 : Technologie	2
Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées	2
Sous-épreuve E13 : Mathématiques	1
<b>E2 : Epreuve de gestion et de dossier professionnel</b>	
Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	2

Sous-épreuve E22 : Présentation du dossier professionnel	3
<b>E3 : Epreuve professionnelle</b>	
Sous-épreuve E31 : communication et commercialisation	4
Sous-épreuve E32 : organisation et mise en œuvre d'un service	4
Sous-épreuve E33 : Prévention Santé Environnement	1
<b>E4 : Epreuve de langue vivante étrangère</b>	3
<b>E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral</b>	
Sous-épreuve E51 : Français	2.5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2.5
<b>E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques</b>	1
<b>E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive</b>	1
Epreuves facultatives	
<b>EF1 : Langue vivante étrangère</b>	Pts>10
<b>EF2</b>	Pts>10

### Statistiques

#### Académie de Montpellier

En 2017 : 151 candidats inscrits, 151 présentés, 123 admis (soit 81,46% de réussite).

En 2018 : 158 candidats inscrits, 158 présents, 123 admis (soit 77,85% de réussite)

En 2019 : 152 candidats inscrits, 152 présents, 112 admis (soit 73,68 % de réussite).

#### Académie de Toulouse

En 2018 : 197 candidats présents, 169 candidats admis (soit 85,8% de réussite).

En 2019 : 186 candidats présents, 160 candidats admis (soit 86% 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. Il est possible de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel.

- BTS  
management en hôtellerie-restauration option A management  
d'une unité de restauration

- BTS management en hôtellerie-restauration option B  
management d'une production culinaire.
- BTS management en hôtellerie-restauration option C  
management d'une unité d'hébergement
- BP Sommelier
- MC Accueil réception, MC Organisateur de réceptions

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

## Ou se former en Occitanie

### Académie de Montpellier

- 11 Carcassonne  
Lycée professionnel Charles Cros (Public)
- 30 Nîmes  
Lycée professionnel Voltaire (Public)
- 30 Saint-Jean-du-Gard  
Lycée professionnel Marie Curie (Public)
- 34 Béziers  
CCI Sud Formation CFA LR (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  
LP privé Sacré-Cœur (Privé sous contrat)
- 66 Argelès sur Mer  
Lycée Christian Bourquin (Public)
- 66 Perpignan  
CCI Sud formation CFA Occitanie (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 :

- Parcours « 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](mailto:ce.0300061d@ac-montpellier.fr)

Bagnols sur Cèze  
04 66 89 53 93- [ce.0300992r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0300992r@ac-montpellier.fr)

Béziers  
04 67 62 45 04 - [ce.0340097w@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340097w@ac-montpellier.fr)

Carcassonne  
04 34 42 91 90 - [ce.0110035d@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110035d@ac-montpellier.fr)

Castelnaudary  
04 34 42 91 88 - [ce.0110843g@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110843g@ac-montpellier.fr)

Céret  
04 68 87 02 07 - [ce.0660575s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660575s@ac-montpellier.fr)

Lunel  
04 67 83 56 83 - [ce.0341426r@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341426r@ac-montpellier.fr)



Mende  
04 66 65 05 17 - [ce.048002ol@ac-montpellier.fr](mailto:ce.048002ol@ac-montpellier.fr)

Montpellier Celleneuve  
04 67 75 74 50 - [ce.0341619a@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341619a@ac-montpellier.fr)

Montpellier Centre  
04 67 91 32 55 - [ce.0340096v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340096v@ac-montpellier.fr)

Montpellier Est  
04 48 18 55 10 - [ce.0341482b@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341482b@ac-montpellier.fr)

Narbonne  
04 68 32 61 75 - [ce.0110036e@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0110036e@ac-montpellier.fr)

Nîmes Centre  
04 49 05 80 80 - [cio.nimescentre@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimescentre@ac-montpellier.fr)

Nîmes Ouest  
04 49 05 80 80 - [cio.nimesouest@ac-montpellier.fr](mailto:cio.nimesouest@ac-montpellier.fr)

Perpignan  
04 11 64 23 66 - [ce.0660667s@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660667s@ac-montpellier.fr)

Pézenas  
04 48 18 55 75 - [ce.0341033n@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0341033n@ac-montpellier.fr)

Prades  
04 68 05 32 00 - [ce.0660463v@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0660463v@ac-montpellier.fr)

Sète  
04 67 18 34 18 - [ce.0340098x@ac-montpellier.fr](mailto:ce.0340098x@ac-montpellier.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](mailto:cio.albi@ac-toulouse.fr)

CIO Auch  
05 62 05 65 20 - [cio.auch@ac-toulouse.fr](mailto:cio.auch@ac-toulouse.fr)

CIO Cahors  
Tél. 05.65.30.19.05 - [cio.figeac@ac-toulouse.fr](mailto:cio.figeac@ac-toulouse.fr)

CIO Castelsarrasin  
05 36 25 74 99 - [cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr)

CIO Castres  
Tél. 05 67 76 57 90 - [cio.castres@ac-toulouse.fr](mailto:cio.castres@ac-toulouse.fr)

CIO Condom  
05 67 76 51 82 - [cio.condom@ac-toulouse.fr](mailto:cio.condom@ac-toulouse.fr)

CIO Decazeville  
05 65 43 17 88 - [cio.decazeville@ac-toulouse.fr](mailto:cio.decazeville@ac-toulouse.fr)

CIO Figeac  
05 67 76 55 66 - [cio.figeac@ac-toulouse.fr](mailto:cio.figeac@ac-toulouse.fr)

CIO Foix  
05 67 76 52 94 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)

CIO Lourdes  
05 67 76 56 43 - [cio.lourdes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.lourdes@ac-toulouse.fr)

CIO Millau

[05 65 60 98 20](mailto:05.65.60.98.20) - [cio.millau@ac-toulouse.fr](mailto:cio.millau@ac-toulouse.fr)

CIO Montauban  
05 63 66 12 66 - [cio.montauban@ac-toulouse.fr](mailto:cio.montauban@ac-toulouse.fr)

CIO Muret  
05 67 52 40 72 - [cio.muret@ac-toulouse.fr](mailto:cio.muret@ac-toulouse.fr)

CIO Pamiers  
05 67 76 53 02 - [cio.foix@ac-toulouse.fr](mailto:cio.foix@ac-toulouse.fr)

CIO Rodez  
05 67 76 54 46 - [cio.rodez@ac-toulouse.fr](mailto:cio.rodez@ac-toulouse.fr)

CIO Saint-Gaudens  
05 67 52 41 41 - [cio.stgaudens@ac-toulouse.fr](mailto:cio.stgaudens@ac-toulouse.fr)

CIO Tarbes  
05 67 76 56 33 - [cio.tarbes@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tarbes@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Centre  
05.67.76.51.84 - [cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Mirail  
05.67.52.41.63 - [cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Nord  
05 67 52 41 80 - [cio.tlsenord@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlsenord@ac-toulouse.fr)

CIO Toulouse Rangueil  
05 67 52 41 55 - [cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr](mailto:cio.tlserangueil@ac-toulouse.fr)

