

Objectifs de la Formation

L'élève qui entre en 2nde baccalauréat professionnel 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.

Le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et service en restauration est capable de travailler dans des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans toutes les formes de restauration.

Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des plats et des boissons. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

A la suite de sa formation professionnelle menée conjointement avec les entreprises, l'élève pourra postuler à des postes de chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant...

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié pour les activités de cuisine. Il est capable d'animer, organiser et manager dans tous les secteurs et formes de restauration.

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier 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. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

A la suite à sa formation professionnelle menée conjointement avec les entreprises, il peut prétendre à des postes de commis, chef de partie ou second de cuisine dans le cadre de la restauration commerciale. Il pourrait, aussi, occuper le poste de chef de cuisine ou gérant dans le secteur de la restauration collective.

Accès à la formation

Le baccalauréat professionnel des métiers de l'hôtellerie restauration se prépare après la classe de 3^{ème} ou de 2nde.

L'accès au baccalauréat professionnel cuisine et commercialisation et service en restauration se fait directement en classe de 1^{ère}.

Modalités d'inscription

La procédure d'orientation a lieu selon un calendrier fixé chaque année par une circulaire de l'Inspection Académique. Vous devez constituer votre dossier d'orientation avec l'établissement actuel de l'élève sachant que la saisie des vœux est réalisée par ce dernier. Les admissions dépendent des notes, de l'avis du chef d'établissement d'origine et de l'ordre des vœux du candidat.

Poursuite d'études

Après le baccalauréat professionnel commercialisation et service en restauration :

- Mention complémentaire (exemples : Barman, Sommelier, Accueil - Réception, Organisateur de Réceptions).
- Brevet de technicien supérieur (BTS) management en hôtellerie restauration (MHR) options A-B-C.

Après le baccalauréat professionnel cuisine :

- Mention complémentaire (exemples : Traiteur, Cuisinier en desserts de restaurant, Organisateur de réceptions).
- Brevet de technicien supérieur (BTS) management en hôtellerie restauration (MHR) options A-B-C.

Poursuite d'études plateforme PARCOURS SUP.

Nous contacter

Lycée Jules Le Cesne

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services

33 rue de Fleurus

76 600 Le Havre

Par tél : +(33) 2 35 22 41 31

Par Courriel : 0760062e@ac-rouen.fr

Site internet : lyceejuleslecesne.fr



Volume horaire élève de formation

	2 ^{nde}	1 ^{ère}	Term.	Total
Total enseignements professionnels	450	420	390	1 260
Enseignement professionnel	330	266	260	856
Enseignements professionnels et français en co-intervention	30	28	13	71
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention	30	14	13	57
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56	52	108
Prévention-santé-environnement	30	28	26	84
Économie-gestion ou économie-droit (selon la spécialité)	30	28	26	84
Total enseignements généraux	360	336	299	995
Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	105	84	78	267
Mathématiques	45	56	39	140
Langue vivante A	60	56	52	168
Physique - chimie ou langue vivante B (selon la spécialité)	45	42	39	126
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26	84
Éducation physique et sportive	75	70	65	210
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	90	84	91	265
Total des heures	900	840	780	2 520
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	4 à 6	6 à 8	8	18 à 22