

# SECONDE FAMILLE DE MÉTIERS HÔTELLERIE RESTAURATION

***Durant l'année de seconde, à travers les enseignements professionnels et les stages, les élèves découvrent 2 métiers***



<a href="https://fr.freepik.com/photos/homme">Homme photo créé par drobotdean - fr.freepik.com</a>



***A la fin de la seconde, l'élève choisit son bac pro***

***(dans la limite des places disponibles)***



***Bac pro Cuisine***



***Bac pro Commercialisation et services en restauration***

LYCÉE PROFESSIONNEL PONTARCHER



Hôtellerie - Restauration

Services à la personne

Gestion - Administration

Vente - Accueil - Commerce

**LP PONTARCHER**

4 Place Jacques Brel

70000 VESOUL

Tél : 03.84.97.03.33

www.lycee-pontarcher.fr

Mail :

ce.0700882d@ac-besancon.fr

# BAC PRO CUISINE

avec possibilité de section européenne anglais

## Descriptif :

Durée totale de la formation : 3 ans

- seconde famille de métiers de l'hôtellerie restauration,
- 1ère bac pro Cuisine,
- terminale bac pro Cuisine.

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine maîtrise les techniques de réalisation et de présentation des mets à la carte du restaurant (entrées, poissons, plats chauds, desserts).

Il gère les approvisionnements nécessaires aux différentes prestations, les relations avec les fournisseurs et le stockage des denrées.

Ses compétences en gestion lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale (élaboration des menus).

Après une première expérience réussie, il est amené à gérer une équipe.

## Contenu de formation :

- 22 semaines de formation en entreprise sur les 2 ans
- 15 heures hebdomadaires d'enseignement professionnel

## Qualités requises :

- Travail d'équipe
- Organisation
- Précision
- Sens artistique
- Résistance physique

## Poursuites d'études :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- MC Traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine

## Perspectives d'emploi :

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

## 2 possibilités pour effectuer cette formation :

- cette formation est proposée par voie scolaire,
- elle est également disponible par apprentissage à partir du niveau de 1ère (les cours par apprentissage se déroulent au lycée avec le CFA Académique).



# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

*avec possibilité de section européenne anglais*

## *Descriptif :*

Durée totale de la formation : 3 ans

- seconde famille de métiers de l'hôtellerie restauration,
- 1ère bac pro Commercialisation et Services en Restauration
- Terminale bac pro Commercialisation et Services en Restauration

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client.

Il réalise la mise en place de la salle, organise le service des mets et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe.

Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement, à planifier les commandes et les livraisons, à contrôler les stocks.

Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, conseiller les clients, réaliser des ventes additionnelles.

Après une première expérience réussie, il est amené à gérer une équipe.

## *Contenu de formation :*

- 22 semaines de formation en entreprise sur les 2 ans
- 15 heures hebdomadaires d'enseignement professionnel

## *Qualités requises :*

- Organisation
- Communication
- Maîtrise d'une langue étrangère
- Résistance physique

## *Poursuites d'études :*

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- MC Employé Barman
- MC Sommellerie
- BP Arts du service et commercialisation en restauration

## *Perspectives d'emploi :*

- Serveur/Serveuse en restauration
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Directeur/Directrice de restaurant

## *2 possibilités pour effectuer cette formation :*

- cette formation est proposée par voie scolaire,
- elle est également disponible par apprentissage à partir du niveau de 1ère (les cours par apprentissage se déroulent au lycée avec le CFA Académique).





## LP PONTARCHER

4 Place Jacques Brel

70000 VESOUL

Tél : 03.84.97.03.33

Mail :

[www.lycee-pontacher.fr](http://www.lycee-pontacher.fr)

[ce.0700882d@ac-besancon.fr](mailto:ce.0700882d@ac-besancon.fr)

LYCÉE PROFESSIONNEL PONTARCHER



Hôtellerie - Restauration

Services à la personne

Gestion - Administration

Vente - Accueil - Commerce

REGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

  
RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

  
cfa  
ACADEMIE  
DE BESANÇON  
GIP-FTLV