

SECONDE FAMILLE DE MÉTIERS HÔTELLERIE RESTAURATION

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



Homme
photo créé par drobotdean - fr.freepik.com



*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**



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
et de coloration "ouverture à l'international"

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 :

- 20 semaines de formation en entreprise sur les 3 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

*section européenne anglais
et possibilité de coloration "ouverture à l'international"*

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 :

- 20 semaines de formation en entreprise sur les 3 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

ce.0700882d@ac-besancon.fr

