Baccalauréat professionnel hôtellerie restauration 3 ans

Cuisine ou commercialisation et services en restauration



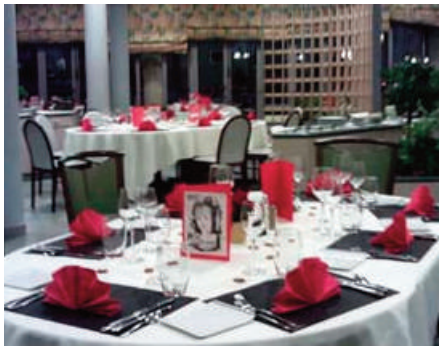
Formation spécifique :

1ère année : apprentissage des techniques de base en cuisine ou en service.

2ème année : apprentissage de l'autonomie dans le travail,
apprentissage de la méthodologie et de l'organisation,
renforcement des techniques,

3ème année : année de l'approfondissement de l'apprentissage de l'organisation du travail, de la gestion du personnel et du matériel, de la création de buffets, de thèmes, et de la langue anglaise de communication.

TOUS CES POINTS NECESSITENT DE L'ELEVE ENTRANT EN BAC PRO :



- une assiduité absolue, une bonne résistance physique
- une capacité de travail en autonomie et en équipe
- une curiosité et un vif appétit de culture générale et professionnelle
- une motivation et une volonté de réussir une carrière en hôtellerie restauration

Durée de la formation :

Formation en trois années scolaires comprenant 22 semaines de période de formation en milieu professionnel (4 en seconde, 10 en première et 8 en terminale).

Mode d'évaluation :

Le diplôme est délivré en partie par le contrôle en cours de formation (CCF). Tous les stages sont évalués et pris en compte pour l'examen.



Capacité d'accueil :

12 en bac pro cuisine et 12 en bac pro commercialisation et services en restauration.

Poursuite d'études :

La finalité du Bac Pro cuisine ou commercialisation et services en restauration est l'insertion sur le marché du travail. Cependant, les élèves d'un très bon niveau en enseignement général peuvent poursuivre en BTS Hôtellerie .

Débouchés :

Le titulaire du Bac Pro cuisine ou commercialisation et services en restauration est appelé à exercer une activité salariée, comme à fonder une entreprise, à travailler sur le territoire national comme à l'étranger. Au terme de sa formation, menée conjointement avec les entreprises, il peut viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation, et à la production de prestations de qualité, comparables avec les évolutions en cours. En fonction de ses capacités personnelles, et après une période d'adaptation, il est susceptible d'occuper différents postes, selon l'importance de l'établissement, et le type de restauration pratiqué :

*** **domaine de la cuisine** :
- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale
- Chef de cuisine ou chef gérant ou responsable de production en restauration collective

*** **domaine du service** :
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur de restaurant en restauration commerciale ou collective.

Site Beauregard - 03 84 40 09 89

Site Lumière - 03 84 40 21 21

33ter, rue Grammont - 70300 Luxeuil les Bains
ce.0701078@ac-besancon.fr