

# Hôtellerie et Restauration

## BACCALAUREAT PROFESSIONNEL en 3 ans Cuisine ou Commercialisation et Service en Restauration

### Objectifs de la formation

#### Commercialisation et services en restauration

- Communiquer et mettre en œuvre une démarche commerciale.
- Organiser un service.
- Animer et gérer une équipe.
- Gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration.
- Mettre en œuvre une démarche de qualité.

#### Cuisine

- Organiser et produire une prestation culinaire.
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe.
- Gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration.
- Mettre en œuvre une démarche de qualité.

### Nature du diplôme et contexte professionnel

Le baccalauréat Professionnel est un diplôme de niveau 4 (normes européennes).

Le titulaire de ces Baccalauréats Professionnels est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

**Dans le domaine de la cuisine :** Premier commis, Chef de Partie, Adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, Adjoint du gérant ou responsable pour le secteur de la restauration sociale.

**Dans le domaine de la commercialisation et du service :** Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint du Directeur de restaurant, Adjoint du gérant.

### Qualités requises

#### Commercialisation et services en restauration

Courtoisie, rapidité, adresse, bonne mémoire, observation, adaptation,...

#### Cuisine

Imagination, passion, organisation, rigueur, gestionnaire, forme physique, respect des règles d'hygiène,...

### Conditions d'accès

Elèves issus des classes de 3<sup>ème</sup>.

Après Procédure d'Admission informatique, votre enfant peut être admis sur :

- Une classe de seconde professionnelle
- Ou
- Une classe de seconde professionnelle européenne Anglais
- Ou
- Une classe de seconde professionnelle bac Pro Marine

### Organisation du Cours

#### Année de seconde : tronc commun

enseignements généraux et enseignements professionnels en CUISINE et en COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION, dans le cadre de la famille des métiers de l'hôtellerie et restauration.

#### Années de première et de terminale : spécialisation

Dans la filière CUISINE

ou

Dans la filière COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



## Inscriptions

### **Capacité d'accueil en classe de seconde Baccalauréat Professionnel (2 options)**

- Cuisine : 36
- Commercialisation et services en restauration : 36

Possibilité d'intégrer l'option Marine Nationale dès la 2<sup>nd</sup>e ou une section européenne Anglais.

### **Elèves de l'académie de Besançon :**

Vous devez faire un dossier post 3<sup>ème</sup> par l'intermédiaire de votre collège en renseignant la fiche des vœux d'affectation. Après affectation, un dossier d'inscription vous sera transmis par le lycée.

### **Elèves extérieurs à l'académie de Besançon avec demande de dérogation :**

Vous devez vous adresser à l'Inspection Académique du Jura service de l'information et de l'Orientation  
335, rue Charles Ragney 39021 Lons-Le-Saunier.

## Formation

Suite à la réforme de l'enseignement Professionnel (BO de janvier 2019) applicable en 2<sup>nd</sup>e Bac Pro. Rentrée 2019

Horaires hebdomadaires disciplines	Seconde	Première	Terminale
Français	3.5 h	3 h	3 h
Histoire – Géographie			
Mathématiques	1.5 h	2 h	1.5 h
Langue vivante 1 (Anglais) + <b>Classe Europro</b>	2 h	2 h	2 h
Langue vivante 2 facultative (Allemand ou Espagnol) mais vivement conseillée pour la poursuite d'étude en BTS (obligatoire en MCAR)	1.5 h	1.5 h	1.5 h
Arts appliqués	1 h	1 h	1 h
Education Physique et Sportive	2 h	2 h	2 h
Formation professionnelle, Technologique, Techniques Commerciales	10 h		
Economie Gestion	1 h	1 h	1 h
Sciences Appliquées, prévention santé	3 h	2.5 h	2.5 h
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2 h	2 h

### **Accompagnement personnalisé**

#### **Formation en milieu professionnel (stages en entreprise obligatoires)**

6 semaines en seconde.

8 semaines en première.

8 semaines en terminale.

### **Poursuite d'études**

Possibilité de suivre une Mention Complémentaire (Traiteur, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Barman, Sommelier...)

Les élèves ayant obtenu leur baccalauréat professionnel peuvent également postuler pour un BTS Management Hôtellerie Restauration avec un bon dossier (procédure de sélection parcours sup). Les élèves ayant obtenu une mention Bien ou Très Bien au Baccalauréat pourraient se voir proposer une place dans un BTS suivant les places disponibles.

### **Régime des études**

Choix entre : Interne, externe, demi-pensionnaire

Internat : L'internat est ouvert du dimanche soir ou lundi matin au vendredi soir après le dernier cours. Les sorties ont lieu normalement chaque semaine.

Pension : Les tarifs sont révisés au 1<sup>er</sup> janvier de chaque année.

Bourse nationale : Les élèves dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse nationale. Ils doivent déposer un dossier de demande de bourse au secrétariat de l'établissement d'origine en janvier-février pour la rentrée de septembre.

### **Trousseau professionnel**

Une journée d'essayage du trousseau professionnel par les fournisseurs est prévue au mois de juin au Lycée Friant ; (le coût du trousseau est pris en charge par le Conseil Régional de Franche Comté).

Les vêtements professionnels vous seront remis le jour de la rentrée scolaire.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.

Les manuels scolaires sont prêtés par le lycée Friant pour l'année scolaire. Le financement est effectué par le Conseil Régional de Bourgogne – Franche-Comté.