

# BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

Initial

Apprentissage



En partenariat avec :

# BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

## TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

### Initial ou Apprentissage

#### Durée de la formation

- 2<sup>nd</sup>e = Tronc commun en initial.
- 1<sup>ère</sup> / Terminale en initial ou apprentissage :
  - Commercialisation et service de restauration.
  - Cuisine.

#### Pour qui ?

Tous les élèves de troisième (générale, professionnelle et prépa-métiers).  
Les titulaires du CAP Cuisine ou HCR.  
Hôtelier (Bac en 2 ans).

#### Rythme d'apprentissage

Semaines entières selon emploi du temps.

### La formation

#### Option Cuisine

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé du bac professionnel 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.

Comme le personnel de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

#### Option Commercialisation et service de Restauration

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant.

Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif).

La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.



## CONTENU DE LA FORMATION & PROGRAMME

### Et après ?

- Le Bac Pro a pour objectif l'insertion professionnelle, mais une poursuite d'études est envisageable en BTS.
- Son titulaire peut également s'inscrire en formation chargée de développement en œnotourisme.

### Exemples de formations poursuivies

- MC Barman.
- BP Restaurant.
- MS Sommelier.
- BTS Hôtellerie-Restauration option A, mercatique et gestion hôtelière.
- BTS Hôtellerie-Restauration option B, art culinaire, art de la table et du service.
- BTS Hôtellerie-Restauration option C, hébergement.

### Exemples de débouchés professionnels

- Serveur.
- Barman.
- Sommelier.
- Maître d'Hôtel.
- Directeur de Restauration.



### Domaine Général = 16 heures

- Français, histoire-géographie, anglais, espagnol ou italien, mathématiques, sciences appliquées, éducation physique, arts appliqués.

### Domaine Professionnel = 16 heures

- Technologies et travaux pratiques en service de restauration, gestion, économie et droit.
- Section euro : 2 heures de cours d'Anglais en plus.
- Réalisation d'un chef d'oeuvre.
- Co-intervention en mathématiques et français.

### Stages

22 semaines sur les 3 ans de formation (6+8+8).  
Les stages peuvent être réalisés hors métropole.

### Examen

Le contrôle continu sous forme de CCF se déroule sur les 3 années.  
En classe de terminale, l'élève passe quelques épreuves de baccalauréat à l'écrit.  
Les stages sont également évalués, ces notes comptent aussi pour l'examen.

### Campus

Les locaux de formation et le restaurant d'application sont installés dans le Château de Bellerive au sud de Vienne.

# INSTITUTION ROBIN

Établissement Catholique  
d'Enseignement Privé associé à l'État

## Contact - Initial

Lycée Polyvalent, section hôtellerie

lyceehotelier@institution-robin.fr

04.74.31.18.70

## Contact - Apprentissage

Unité de formation en apprentissage

ufa@institution-robin.fr

04.74.53.09.78

**Campus de Vienne Sud**  
**Château de Bellerive**

1 quai Frédéric Mistral, 38200 Vienne

[www.institution-robin.com](http://www.institution-robin.com)

