

NOS FORMATIONS

**CAP HÔTEL CAFÉ-RESTAURANT
OU CUISINE**

**CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
DESSERTS DE RESTAURANT**

**BAC PROFESSIONNEL MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION**

**MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE
-RESTAURATION**

**BTS MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE-RESTAURATION**

PLUS D'INFORMATIONS SUR [INSTITUTION-ROBIN.COM](https://www.institution-robin.com)

Lycée Hôtelier Robin - Château Bellerive, 1 quai Frédéric Mistral, 38200 Vienne

SOMMAIRE

- P.3-6 CAP HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT
OU CUISINE**
- P.7-8 CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
DESSERTS DE RESTAURANT**
- P.9-10 BAC PROFESSIONNEL
MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
-RESTAURATION**
- P.11-13 MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE-
RESTAURATION**
- P.14-16 BTS MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE-RESTAURATION**



CAP HÔTEL-CAFÉ RESTAURANT

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE L'HÔTEL-CAFÉ RESTAURATION

Initial ou Apprentissage

Durée de la formation

- 2 ans (1 an sous conditions).
- Apprentissage possible.

Pour qui ?

Tous les élèves de troisième (générale, technologique, prépa-métiers, segpa).

Rythme d'apprentissage

Semaines entières selon emploi du temps.

La formation

Le titulaire du CAP est chargé de l'accueil, de la vente, du service dans les restaurants et les brasseries ainsi que dans les hôtels.

Il réalise le dressage des tables, des buffets. Il effectue le service en brasserie-restaurant et des petits déjeuners. Il travaille au service des étages à l'hôtel.

Il travaille en collaboration avec toute l'équipe sous les ordres d'un supérieur hiérarchique (maître d'hôtel, chef de réception, gouvernante, directeur de restauration).

La pratique de l'anglais est importante, la ponctualité et le respect des consignes sont incontournables.

Et après ?

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer en préparant un bac pro ou une mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies

- Bac Pro Service.
- Bac Pro Gouvernante.
- MC Accueil-Réception.

Exemples de débouchés professionnels

- Service en brasserie-restaurant.
- Réceptionniste en hôtel.
- Personnel polyvalent hôtel / café/restaurant/brasserie.

CONTENU DE LA FORMATION ET PROGRAMME

Domaine général

- Français.
- Histoire-Géographie.
- Anglais.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Education Physique.

Domaine professionnel

- Technologie et travaux pratiques en service, restauration et étage.
- Connaissance de l'entreprise.
- Prévention Santé Environnement.
- Sciences appliquées à l'alimentation.

Stages

14 semaines sur les 2 ans de formation (6+8).

Exemples de lieux de stage :

- Brasserie le sud Paul Bocuse à Lyon.
- Le Muse à Vienne.
- Le Don Rocco à Roussillon.

Examen

Le principe est le CCF complet pour obtenir le CAP. Les notes cumulées au cours des deux années y compris celles des stages comptent pour l'obtention du CAP.

Campus

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



CAP CUISINE

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE LA CUISINE

Initial ou Apprentissage

Durée de la formation

→ 2 ans (1 an sous conditions).
→ Apprentissage possible.

Pour qui ?

Tous les élèves de troisième (générale, technologique, prépa-métiers, segpa).

Rythme d'apprentissage

Semaines entières selon emploi du temps.

La formation

Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré élaborés.

Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'oeuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.

Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

Et après ?

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, à certaines conditions, de continuer en préparant un bac pro ou une mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant.
- MC Employé Traiteur.
- MC Sommellerie.
- BP Commercialisation et Services en Restauration.
- BP Cuisine.
- BP Boucher.
- BP Charcutier-Traiteur.

Exemples de débouchés professionnels

- Cuisinier.
- Chef de cuisine.
- Gérant de restauration collective.
- Restaurateur.

CONTENU DE LA FORMATION ET PROGRAMME

Domaine général

- Français.
- Histoire-Géographie.
- Anglais.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Education Physique.

Domaine professionnel

- Technologie et travaux pratiques en cuisine.
- Connaissance de l'entreprise.
- Prévention Santé Environnement.
- Sciences appliquées à l'alimentation.

Stages

14 semaines sur les 2 ans de formation (6+8).

Exemples de lieux de stage :

- Brasserie le sud Paul Bocuse à Lyon.
- Le Muse à Vienne.
- Le Don Rocco à Roussillon.

Examen

Le principe est le CCF complet pour obtenir le CAP. Les notes cumulées au cours des deux années y compris celles des stages comptent pour l'obtention du CAP.

Campus

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



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DESSERTS DE RESTAURANT

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Initial ou Apprentissage

Durée de la formation

→ 1 an en initial
ou apprentissage.

Pour qui ?

Les titulaires d'un CAP
Cuisine ou d'un diplôme
en Hôtellerie-Restauration
option Cuisine.

Rytm e d'apprentissage

Semaines entières selon
emploi du temps.

La formation

Le titulaire du Certificat de
Spécialisation Desserts de
Restaurant est un professionnel
de la restauration et de la
cuisine. Il doit être capable de
concevoir, réaliser et assurer
en hôtel et/ou restaurant le
service d'entremets salés et
sucrés, de desserts
de restaurant.

Il participe au travail de la bri-
gade de cuisine en Hôtellerie
Restauration et exerce
des missions :

- d'approvisionnement,
de stockage et d'entretien.
- de production culinaire.
- de service et de distribution.
- de conservation et
de contrôle qualité.

En fonction de ses capacités
personnelles et après une
période d'adaptation, le titu-
laire du certificat de spéciali-
sation desserts de restaurant
peut accéder aux fonctions de
cuisinier spécialisé dans
la confection des desserts
de restaurant et de chef
de partie.

Conditions d'admission

Elèves titulaires :

- CAP Cuisine
- Diplôme de niveau 5 :
- BEP métiers de l'hôtellerie
restauration option cuisine.
- Bac technologique hôtellerie
option cuisine.
- Bac pro restauration
option cuisine.
- BTS MHR option B.

Et après ?

Le certificat de spécialisation
desserts de restaurant permet
de rentrer dans la vie profes-
sionnelle notamment dans les
établissements qui souhaitent
valoriser le poste «Desserts de
Restaurant».

Exemples de débouchés professionnels

- Restauration classique haut
de gamme.
- Restauration collective.
- Traiteur, boutique-chocolatier,
confiserie.

CONTENU DE LA FORMATION & PROGRAMME

Atouts de la formation

- **Formation** en milieu professionnel.
- **Travaux** pratiques.
- **Vaste réseau** d'établissements partenaires.
- **Restaurant** d'application au Château de Bellerive.

Qualités requises

- **Créativité.**
- **Organisation.**
- **Gût** de la présentation.
- **Application** dans la présentation du produit.

Statut

Etudiant ou Alternant.

12 semaines de formation en milieu professionnel :

- 2 fois 5 semaines dans 2 entreprises différentes.
- 2 semaines dans un laboratoire de pâtisserie.

Volume horaires hebdomadaire

Modules de formation	Vol. Hor.
Français	1h30
Anglais LV1 Obligatoire	1h
Ateliers pratiques	17h
Technologies professionnelles	2h
Sciences appliquées à l'hygiène	2h
Gestion appliquée	1h
Arts	1h30
Technologies de l'Information et de la Communication	1h
Total	27h

Epreuves à l'examen

- **Pratique** professionnelle (CCF - Coef. 6).
- **Etude** d'une situation professionnelle (ponctuel écrit - Coef. 2).
- **Evaluation** des activités en milieu professionnel (CCF - Coef. 2).

BAC PROFESSIONNEL MÉTIER DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

Initial ou Apprentissage

Durée de la formation

- 2nde = Tronc commun en initial.
- 1^{ère} / 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'œuvre.
- 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.

MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

TRAVAILLER DANS LE DOMAINE DE L'HÔTELLERIE- RESTAURATION

Initial

Durée de la formation

1 an.

Pour qui ?

- Bac Généraux.
- Bac Technologique ou professionnel.
- Bac Professionnel Hôtellerie - Restauration.

Stage

8 semaines consécutives en fin d'année.

Objectifs

La finalité de la classe de Mise à Niveau Professionnel est de permettre à l'étudiant de découvrir les bases pratiques de cuisine, de service de réception, de s'imprégner des savoir-faire des métiers de l'hôtellerie et d'acquérir la connaissance du monde professionnel hôtelier. Elle s'appuie pour cela sur une approche concrète de l'hôtellerie et de la restauration.

La classe de Mise à Niveau est réservée aux titulaires :

- d'un baccalauréat d'enseignement général.
- d'un baccalauréat technologique non hôtelier.
- d'un baccalauréat professionnel.

Conditions d'admission et formalités d'inscriptions

Les futurs étudiants des classes de MAN et BTS Hôtellerie doivent suivre la procédure PARCOURSUP.

Ainsi, il leur est demandé de :

- Accéder au site [parcoursup](http://parcoursup.fr) pour consulter les informations à suivre. Afin de saisir leurs vœux de poursuite d'étude.
- Suite aux propositions d'admission et aux réponses. Il faut s'informer auprès du lycée hôtelier des finalités d'inscriptions administratives spécifiques.

Profil du candidat

Une rigueur professionnelle constitue un ensemble de qualité et de facteurs essentiels de réussite que l'étudiant devra acquérir au cours de l'année de formation et qui permettra la poursuite de la formation en BTS.

Un bon niveau de culture générale est aussi demandé ainsi que de bonnes bases en langues vivantes étrangères.

Il doit faire preuve de facultés d'analyse, de synthèse et de capacités d'adaptation face aux diversités de la profession hôtelière.

CONTENU DE LA FORMATION & PROGRAMME

L'enseignement des langues

Il sera orienté essentiellement vers la spécialité hôtellerie-restauration : relations téléphoniques, correspondance, accueil du client, service en chambre...

De bonnes bases initiales sont donc nécessaires.

L'environnement économique, juridique et les bases de gestion de l'entreprise hôtelière constituent un ensemble permettant à l'étudiant de découvrir le milieu hôtelier, ses spécificités, sa place dans l'économie nationale, ses principes d'organisations et ses relations avec l'environnement.

Volume horaires hebdomadaire

Disciplines	Vol. Hor.
Langue vivante A : Anglais	2h
Langue vivante B : Allemand, Italien ou Espagnol	2h
Sciences et technologies des services (hébergement et restauration)	8h
Sciences et technologies culinaires	8h
Économie et gestion hôtelière	10h
Enseignement scientifique Alimentation-Environnement (EASAE)	2h
Accompagnement personnalisé	1h
Total	33h

CONTENU DE LA FORMATION & PROGRAMME

Avant d'aborder le BTS

L'étudiant aura été initié aux sciences appliquées : nutrition, microbiologie et aménagement des locaux professionnels.

Connaître la cuisine

Connaître les produits, les équipements, les techniques culinaires, l'historique de la cuisine française.

Être capable de confectionner

Toutes les réalisations de base de la cuisine.

Connaître le restaurant

Les différentes formules de restauration, les différentes techniques de service, la mise en place, l'accueil, la facturation mais aussi la connaissance des produits : vins, fromages, coquillages...

Connaître les différentes formes d'hébergement

L'équipement et la maintenance des chambres, l'organisation du séjour du client de son arrivée à son départ.

Équipements

Il faudra prévoir l'achat du matériel et du trousseau nécessaire aux différents travaux à effectuer.

Poursuite d'étude

La classe de Mise à Niveau a pour débouché naturel le BTS Hôtellerie-Restauration avec le choix d'une option en deuxième année.

3 options

Option A

Management d'unité de Restauration.

Option B

Management d'unité de Production culinaire.

Option C

Management d'unité d'Hébergement.



BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

**VOUS SOUHAITEZ
DEVENIR PROFES-
SIONNEL DU
MANAGEMENT DANS
LE DOMAINE DE
L'HÔTELLERIE-
RESTAURATION**

Initial

Durée de la formation

→ 2 ans

Pour qui ?

Les étudiants titulaires :

- Bac technologique hôtelier.
- Bac du second degré issu de la mise à niveau.
- Bac professionnel Hôtellerie-Restauration.

Stage

→ 16 semaines de stages en France ou à l'étranger.

Missions

Le titulaire du BTS MHR intervient dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des activités de loisirs pour produire des services et encadrer les équipes.

Selon l'option du BTS, il réalise des activités dans les domaines des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise.

Après une ou plusieurs expériences professionnelles réussies, il est en mesure de créer ou reprendre une entreprise dans son domaine ou de prendre plus de responsabilités dans son organisation.

Les réussites dans l'exercice des fonctions implique que ce technicien supérieur ait particulièrement développé sa capacité à produire des biens et services, à communiquer, à négocier, à gérer ; qu'il soit organisé, qu'il ait le sens des initiatives et des responsabilités.

Les + du BTS

- Accès post Bac.
- Diplôme en 2 ans.
- Stages professionnels.
- 3 choix de spécialisation.
- Evolution rapide en entreprise.





Première année

Enseignement général

- Communication et expression française.
- LV1 Anglais.
- LV2 Allemand, Espagnol ou Italien

Enseignement d'économie et gestion hôtelière

- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise hôtelière.
- Management de l'entreprise hôtelière et mercatique des services.

Enseignement d'hôtellerie-restauration

- Sciences en hôtellerie-restauration.
- Ingénierie en hôtellerie-restauration.
- Sciences et technologies culinaires, des services.

Deuxième année

Tronc commun

- Communication et expression française.
- LV1 Anglais.
- LV2 Allemand, Espagnol ou Italien.
- Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise.
- Conduite de projet entrepreneurial.
- Management de l'entreprise et mercatique.

3 options

Option A

Management d'unité de Restauration.

Option B

Management d'unité de Production culinaire.

Option C

Management d'unité d'Hébergement.

Option A

Cours de spécialité

- Sommellerie et techniques de bar.
- Sciences et technologies des services en restauration.

Exemples de débouchés

- Maître d'hôtel.
- Sommelier.
- Chef Barman.
- Directeur de restauration.

Option B

Cours de spécialité

- Sciences en hôtellerie-restauration.
- Sciences et technologies culinaires.

Exemples de débouchés

- Chef de partie.
- Second de cuisine.
- Chef de cuisine.
- Responsable de production.

Option C

Cours de spécialité

- Anglais et hébergement.
- Sciences et technologies des services en hébergement.

Exemples de débouchés

- Gouvernant(e).
- Community manager.
- Chef de réception.
- Responsable d'accueil.



DE PRESTIGIEUX PARTENAIRES À TRAVERS LE MONDE

Sur les deux ans de formation, les étudiants doivent effectuer 16 semaines de stage en France ou à l'étranger.

Ils peuvent compter sur un réseau de partenaires importants, institutionnels et professionnels.

Exemples d'entreprise d'accueil pour les stages

- Hôtel le Crillon, Paris Concorde.
- Casino le Lyon Vert, la Tour de Salvagny.
- Hôtels du Groupe ALL.
- EuroDisney, Marne-la-Vallée.
- Hôtels du Groupe Relais et Châteaux.
- Sodexo.
- Hôtel Ambassador, Shanghai, Chine.
- Hôtel Hilton, Toronto, Canada.

Modalités d'inscription

L'inscription au BTS Management en Hôtellerie-Restaurant (MHR) se fait via la plateforme ParcourSup.

L'institution Robin propose également une Mise-à-Niveau pour les étudiants titulaires d'un bac du second degré n'ayant pas traité à l'Hôtellerie-Restaurant.

Campus

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



FORMATIONS LYCÉE HÔTELIER



**CAP HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT
OU CUISINE**



**MISE À NIVEAU EN HÔTELLERIE-
RESTAURATION**



**BAC PROFESSIONNEL
MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE
-RESTAURATION**



**CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION
DESSERTS DE RESTAURANT**



**BTS MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE-RESTAURATION**

RÉSERVATION EN LIGNE

LA BRASSERIE D'APPLICATION



LE RESTAURANT D'APPLICATION



Renseignements et Réservations :

04.74.31.18.70 de 14h à 17h

www.institution-robin.com