




















**LES EXIGENCES INDISPENSABLES POUR REUSSIR DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE-RESTAURATION :**

Le titulaire du **Bac Pro CUISINE** maîtrise les techniques de réalisation des cuissons, pâtisserie et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il est un professionnel qualifié, opérationnel dans les compétences en gestion et en maîtrise des coûts comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes.

QUALITES PHYSIQUES	QUALITES MORALES
 Être en bonne santé.  Avoir une bonne résistance physique.  Faire preuve de dextérité.  Être élégant et avoir de la prestance.	 Être honnête et franc.  Avoir un esprit d'équipe.  Être poli, aimable et respectueux.  Être patient et calme.  Savoir faire preuve de courtoisie et de savoir vivre.
QUALITES INTELLECTUELLES	EXIGENCES PROFESSIONNELLES
 Savoir s'exprimer oralement.  Parler une langue étrangère.  Avoir de la mémoire.  Faire preuve de culture générale.	 Être organisé dans son travail.  Maîtriser les techniques de la profession.  Avoir une tenue vestimentaire toujours correcte et propre.  Posséder une bonne hygiène corporelle.

*Les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration offre aux plus motivés d'entre vous de belles perspectives de carrière.*

**LA FORMATION :**

**Admission :**

Ce diplôme se prépare en 3 ans après la classe de 3<sup>ème</sup> ou après une 2<sup>nde</sup> générale ou technologique.

Depuis la rentrée 2019, son accès est modifié. Les élèves entrent désormais en 2<sup>de</sup> professionnelle **Métiers de l'Hôtellerie et de Restauration** en vue de préparer cette spécialité du Bac Pro. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

**Les objectifs de la formation se déclinent sur 5 pôles :**

En classe de *Seconde*, cette première année du cursus n'est pas une année de découverte, elle est d'emblée professionnalisante.

Le début de la formation entend doter tous les élèves, quelle que soit la spécialité qu'ils choisiront, un socle de compétences de base communes, l'acquisition des techniques de base des métiers du service de restaurant et de la cuisine.

Les années de formation la *Première* et de la *Terminale* les compétences spécifiques correspondent au « **CŒUR DE METIER** ».

<p>♦ <b>Pôle 1 : ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE :</b></p>	<p>Il organise la production, il planifie et répartit son travail et celui de son équipe. Il choisit les matières premières, les équipements et les matériels les plus adaptés à la production culinaire. Il met en place les postes de travail pour la production. Il réalise les préparations culinaires : entrées froides ou chaudes, plats salés ou sucrés, sauces, desserts et pâtisseries. Il distribue les plats. Il réalise les opérations de stockage et de conservation en respectant la réglementation (hygiène, environnementale, santé, et de sécurité et valoriser la dimension nutrition) en vigueur.</p>
<p>♦ <b>Pôle 2 : COMMUNICATION ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION :</b></p>	<p>Il communique avant le service avec les personnels concernés (cuisine, bar, cave, restaurant etc..). Il annonce au <i>passé-plat</i>, répond aux annonces, suit les commandes en termes simples et clairs en français et en langue étrangère.</p>
<p>♦ <b>Pôle 3 : ANIMATION ET GESTION D'EQUIPE EN RESTAURATION :</b></p>	<p>Il identifie les besoins en personnel selon les prestations demandées. Il gère les plannings des horaires, de son travail et de son équipe. Il analyse, évalue son organisation avec l'aide de son supérieure hiérarchique.</p>

♦ <b>Pôle 4 : gestion des approvisionnements :</b>	Il détermine les besoins en matériels, en produits et en denrées en fonction de l'activité prévue. Il commande, réceptionne, contrôle, déconditionne et conditionne les produits et les préparations culinaires, stocke les produits et les denrées en fonction du mode de conservation et respectant la réglementation en vigueur. Il repère et traite des anomalies.
♦ <b>Pôle 5 : Démarche qualité en restauration :</b>	Il est à l'écoute et prend en compte les besoins de la clientèle et de ses attentes. Il contrôle la qualité organoleptique des matières premières, des produits et des boissons et rectifie si nécessaire.

#### ♦ Périodes de formation en milieu professionnel

Les élèves effectuent 20 semaines de stage en entreprise obligatoires durant les trois années de formation. Ces périodes de formation en milieu professionnel font l'objet d'évaluations en entreprise pour l'obtention du diplôme.



#### LES EQUIPEMENTS :

Les élèves en formation de BAC PRO famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration ont à leur disposition un restaurant d'application de 50 places, deux cuisines d'application avec matériel évolutif.

Ils bénéficient de tous les services du Lycée La Hotoie : Internet, CDI, Restauration, internat (sous conditions), salle de sports etc.



#### EMPLOIS CONCERNES :

##### TOUS LES SECTEURS DE LA RESTAURATION :

- Restaurant traditionnel,
- Restaurant gastronomique,
- Restauration à thème, etc.

##### SECTEURS CONNEXES :

- Résidence médicalisée et maison de retraite, Centres de santé et de bien-être,
- Villages de vacances,
- Parcs de loisirs,
- Restauration embarquée (train, bateau de croisière et avion...),
- Hôtellerie de plein air, etc.

Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilités.






#### DEBOUCHES A L'ISSUE DE LA FORMATION :

Le titulaire du Bac Pro Cuisine débute comme premier commis ou chef de partie selon l'établissement dans les restaurants traditionnels, gastronomiques et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

#### POURSUITES D'ETUDES :

Le BAC PRO Cuisine a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Le Brevet Professionnel (BP) prépare à une création ou reprise à son compte d'une entreprise de restauration.

Exemples de formations possibles :

-  *MC Employé traiteur,*
-  *MC Cuisinier en desserts de restaurant,*
-  *MC Organisateur de réceptions,*
-  *BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration,*
-  *BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire.*



80 rue du Bâtonnier de MAHIU  
B.P. 6  
80016 AMIENS CEDEX 1  
03 22 22 47 47  
ce.0801882L@ac-amiens.fr



SECTION HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Lycée La Hotoie  
L'Annexe Hôtelière  
25 bvd GUYENCOURT  
80000 AMIENS

#### Contact :

**Nicolas LEMOISSON,**  
Directeur délégué aux formations.

Tél. : 03 22 94 40 51

Nicolas.lemoisson@ac-amiens.fr

Suivez notre actualité sur  @lyceehotelierlahotoie