

Métiers de l'hôtellerie-restauration



Le bac pro permet d'acquérir des compétences en accueil de la clientèle et service des plats et des boissons dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare les élèves ou apprentis à l'organisation de la salle de restaurant et du travail des personnels de restauration (serveurs, sommeliers,...). Les cours de gestion et commerce leur permettront d'optimiser la politique commerciale et les relations avec la clientèle. Après trois ans de formation, ils connaissent parfaitement les produits commercialisés en restauration et sont capables de les vendre. La qualité en restauration leur permet de réfléchir à l'activité du restaurant selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité. Par exemple, prendre en compte le développement durable. Les enseignements en deux langues doivent leur permettre d'accueillir les clients étrangers voire d'exercer leur métier à l'étranger.

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.

Débouchés

Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). Ils sont adjoints au directeur de restaurant dans la restauration commerciale ou la restauration collective (entreprises, hôpitaux, ...). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Métier(s) accessible(s) :

- Directeur(trice) de restaurant
- Employé(e) de restaurant
- Gérant(e) de restauration collective
- Maître d'hôtel

Accès à la formation

Admission de droit :

- Classe de 3^e, après une 2nde pro famille métiers de l'hôtellerie-restauration

Admission conditionnelle :

- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- CAP Restaurant

Qualités requises :

- organisation
- bonne résistance physique

- hygiène et propreté- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

Programme

Grille horaire (a)	2 nd e	1 ^{ère}	Tle
Enseignement professionnel	330	266	260
Enseignements professionnels et français en co-intervention (b)	30	28	13
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (b)	30	14	13
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56	52
Prévention Santé Environnement	30	28	26
Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité)	30	28	26
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	105	84	78
Mathématiques	45	56	39
Langue vivante A	60	56	52
Sciences physiques et chimiques ou langue vivante B ((selon spécialité)	45	42	39
Arts appliqués et culture artistique	30	28	26
Education physique et sportive	75	70	65
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation (c) (d)	90	84	91
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	4 à 6	6 à 8	8

- (a) Volume horaire identique quelle que soit la spécialité
 (b) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève
 (c) Y compris heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves
 (d) En Tle: insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens,..) ou poursuite d'études

Enseignements professionnels

- **communication, démarche commerciale et relation clientèle** : gérer les relations avec la clientèle de la réservation de la table à la facturation et l'encaissement du client. Présenter les plats et les boissons et stimuler les ventes en mettant les produits en valeur. Techniques de communication avec les interlocuteurs internes à l'entreprise, la clientèle et les fournisseurs

- **organisation et services en restauration** : mise en place de l'espace de restauration (salle, bar, salon,...), organiser le service, servir les plats et les boissons
- **animation et gestion d'équipe** : organisation du travail de l'équipe et gestion des plannings, animation de l'équipe, comment recruter, former et à évaluer le personnel.
- **gestion d'exploitation et d'approvisionnements** : élaborer des cahiers des charges, préparation des commandes et stockage des produits. La gestion d'exploitation consiste à gérer le coût des produits, le coût de revient et la gestion des ventes (analyse des ventes, ...)
- **démarche qualité en restauration** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

Stage

La durée totale de 22 semaines de PFMP (incluant celles nécessaires à la validation du diplôme de niveau V).

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises accueillant des professionnels qualifiés, mentionnées dans le référentiel d'activités professionnelles. Pour les élèves, les formations en milieu professionnel confortent et complètent celles dispensées en établissement de formation. En milieu professionnel, l'élève continue renforce et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel. Il développe également des savoir-faire qui ne peuvent s'acquérir qu'en situation réelle de production. Il est amené à s'intégrer dans une équipe et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Les périodes en entreprise permettent :

- d'acquérir rapidité et dextérité gestuelles,
- d'utiliser des matériels de grande diversité,
- d'être confronté et de s'adapter aux diverses formes de production et de commercialisation,
- d'analyser, d'exploiter a posteriori des vécus professionnels.

Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve scientifique et technique	
Sous-épreuve E11 : Technologie	2
Sous-épreuve E12 : Sciences appliquées	2
Sous-épreuve E13 : Mathématiques	1
E2 : Epreuve de gestion et de dossier professionnel	
Sous-épreuve E21 Mercatique et gestion appliquée	2
Sous-épreuve E22 : Présentation du dossier professionnel	3

E3 : Epreuve professionnelle	
Sous-épreuve E31 : communication et commercialisation	4
Sous-épreuve E32 : organisation et mise en œuvre d'un service	4
Sous-épreuve E33 : Prévention Santé Environnement	1
E4 : Epreuve de langue vivante étrangère	3
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	
Sous-épreuve E51 : Français	2.5
Sous-épreuve E52 : Histoire-Géographie et enseignement moral	2.5
E6 : Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	1
E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive	1
Epreuves facultatives	
EF1 : Langue vivante étrangère	Pts>10
EF2	Pts>10

Poursuite d'études

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS) modifié par le décret no 2021-227 du 26 février 2021 relatif aux modalités particulières d'admission dans une section de techniciens supérieurs pour les titulaires d'un baccalauréat professionnel.

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier une poursuite d'études est envisageable.

Il est possible de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel.

- BTS management en hôtellerie-restauration option A management d'une unité de restauration
- BTS management en hôtellerie-restauration option B management d'une production culinaire.
- BTS management en hôtellerie-restauration option C management d'une unité d'hébergement
- BP Sommelier
- MC Accueil réception, MC Organisateur de réceptions

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux.

Ou se former en Occitanie

Ariège (09)

Saint-Girons - Lycée professionnel François Camel (Public) /

Aude (11)

Carcassonne - Lycée professionnel Charles Cros (Public) /A

Aveyron (12)Millau - Lycée professionnel Jean Vigo (Public) **I A**Villefranche-de-Rouergue - Lycée professionnel privé Saint-Joseph (Privé) **I****Gard (30)**Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) **I**Saint-Jean-du-Gard - Lycée professionnel Hôtelier Marie Curie (Public) **I****Haute-Garonne (31)**Saint-Gaudens - lycée polyvalent Sainte Thérèse (Privé) **I**Toulouse - lycée polyvalent de l'hôtellerie d'Occitanie (Public) **I****A**Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) **I****Gers (32)**Auch - Lycée professionnel Pardailhan (Public) **I A****Hérault (34)**Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) **I**Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) **I**Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) **I****Lot (46)**Souillac - Lycée professionnel Quercy Périgord (Public) **I A****Lozère (48)**Mende - Lycée professionnel Emile Peytavin (Public) **I**Saint-Chély-d'Apcher - Lycée privé Sacré-Cœur (Privé) **I****Hautes-Pyrénées (65)**Lourdes - Lycée professionnel de l'Arrouza (Public) **I**Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) **I A****Pyrénées-Orientales (66)**Andorre-la-Vella - Lycée Comte de Foix (Public) **I**Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) **I**Perpignan - Purple campus Perpignan (CFA CCI Occitanie) **A****Tarn (81)**Mazamet - Lycée professionnel hôteliers (Public) **I****Tarn-et-Garonne (82)**Castelsarrasin - lycée polyvalent Jean de Prades (Public) **I A**Montauban - Lycée professionnel privé Marie Théas (Privé) **I****I** formation initiale**A** formation en apprentissage

Internat/ Hébergement possible

**En savoir plus**Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).**N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).**

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier

Alès
04 49 05 80 81 - ce.0300061d@ac-montpellier.fr

Bagnols sur Cèze
04 49 05 80 85 - ce.0300992r@ac-montpellier.fr

Béziers
04 67 62 45 04 - ce.0340097w@ac-montpellier.fr

Carcassonne
04 34 42 91 90 - ce.0110035d@ac-montpellier.fr

Castelnaudary
04 34 42 91 88 - ce.0110843g@ac-montpellier.fr

Céret
04 68 87 02 07 - ce.0660575s@ac-montpellier.fr

Lunel
04 48 18 55 30 - ce.0341426r@ac-montpellier.fr

Mende
04 30 43 51 95 - ce.0480020l@ac-montpellier.fr

Montpellier Celleneuve
04 48 18 55 60 - ce.0341619a@ac-montpellier.fr

Montpellier Esplanade
04 48 18 55 10 - ce.0341482b@ac-montpellier.fr

Narbonne
04 68 32 61 75 - ce.0110036e@ac-montpellier.fr

Nîmes
04 49 05 80 80 - ce.0301328f@ac-montpellier.fr

Perpignan
04 11 64 23 66 - ce.0660667s@ac-montpellier.fr

Pézenas
04 48 18 55 75 - ce.0341033n@ac-montpellier.fr

Prades
04 11 64 23 55 - ce.0660463v@ac-montpellier.fr

Sète
04 67 67 31 00 - ce.0340098x@ac-montpellier.fr

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Toulouse

CIO Albi
Tél. 05 67 76 57 74 - cio.albi@ac-toulouse.fr

CIO Auch
05 62 05 65 20 - cio.auch@ac-toulouse.fr

CIO Cahors
Tél. 05.65.30.19.05 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Castelsarrasin
05 36 25 74 99 - cio.castelsarrasin@ac-toulouse.fr

CIO Castres
Tél. 05 67 76 57 90 - cio.castres@ac-toulouse.fr

CIO Condom
05 67 76 51 82 - cio.condom@ac-toulouse.fr

CIO Decazeville
05 65 43 17 88 - cio.decazeville@ac-toulouse.fr

CIO Figeac
05 67 76 55 66 - cio.figeac@ac-toulouse.fr

CIO Foix
05 67 76 52 94 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Lourdes
05 67 76 56 43 - cio.lourdes@ac-toulouse.fr

CIO Millau
[05 65 60 98 20 - cio.millau@ac-toulouse.fr](mailto:cio.millau@ac-toulouse.fr)

CIO Montauban
05 63 66 12 66 - cio.montauban@ac-toulouse.fr

CIO Muret
05 67 52 40 72 - cio.muret@ac-toulouse.fr

CIO Pamiers
05 67 76 53 02 - cio.foix@ac-toulouse.fr

CIO Rodez
05 67 76 54 46 - cio.rodez@ac-toulouse.fr

CIO Saint-Gaudens
05 67 52 41 41 - cio.stgaudens@ac-toulouse.fr

CIO Tarbes
05 67 76 56 33 - cio.tarbes@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Centre
05.67.76.51.84 - cio.tlsecentre@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Mirail
05.67.52.41.63 - cio.tlsemirail@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Nord
05 67 52 41 80 - cio.tlsenord@ac-toulouse.fr

CIO Toulouse Ranguel
05 67 52 41 55 - cio.tlseranguel@ac-toulouse.fr

