



Métiers de l'hôtellerie & de la restauration

Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et formes de la restauration.

Le bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication les préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs,...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'ils devront mettre en œuvre.

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. D'ailleurs, comme les personnels 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

Débouchés

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels 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.

Les postes de commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine dans les restaurants traditionnels et gastronomiques sont accessibles dès l'obtention du diplôme. Dans la restauration collective, les diplômés seront chef de cuisine, chef-gérant ou responsable de production.

Métier(s) accessible(s) :

- Cuisinier(ière)
- Chef de cuisine
- gérant(e) de restauration collective

Accès à la formation

Admission de droit :

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

Admission conditionnelle :

- CAP Cuisine

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 ^{nde}	1 ^{ère}	T ^{le}
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 T^{le} : insertion professionnelle (recherche, CV, entretiens,..) ou poursuite d'études





Enseignements professionnels

- **organisation et production culinaire** : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer des entrées (potages, hors d'œuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.
- **animation et gestion d'équipe** : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel
- **gestion des approvisionnements et d'exploitation** : détermination des besoins en matériel, équipements et produits en vue d'un cahier des charges, contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes
- **communication et commercialisation** : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction.
- **démarche qualité** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc., ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité.



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. Les PFMP se déroulent dans des établissements du secteur de la restauration commerciale (restauration traditionnelle, gastronomique, à thèmes, d'hôtels, de chaînes ...), et en restauration collective.



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 : Gestion appliquée	2
Sous-épreuve E22 : Présentation du dossier professionnel	3
E3 : Epreuve professionnelle	
Sous-épreuve E31 : pratique professionnelle	8
Sous-épreuve E32 : 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.

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil réception
- 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

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



**Où se former en Occitanie****Ariège (09)**

Saint-Girons - Lycée professionnel François Camel (Public) **I A**

Aude (11)

Carcassonne - Lycée professionnel Charles Cros (Public) **I**

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**

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) **I**

Gers (32)

Auch - Lycée professionnel Pardailhan (Public) **I A**

Hérault (34)

Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) **I A**

Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) **I**

Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) **I**

Clermont l'Hérault – Institut Marie Sagnier **A**

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-Coeur (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**

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

**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 & de Toulouse

