



Métiers de l'hôtellerie-restauration

Le ou la titulaire du diplôme est en mesure d'exercer son activité dans tous les secteurs de la restauration. Il est attendu qu'au terme de sa formation, il ou elle soit immédiatement opérationnel(le) dans le cadre des activités de productions culinaires et de services en restauration qui lui seront confiées. Son action s'inscrit dans le cadre des transitions sociétales, environnementales et digitales auxquelles la formation qu'il ou elle a reçu l'aura préparé(e).

Il ou elle peut travailler seul(e), être assisté(e) par des commis ou collaborer au sein d'une équipe tout en tenant compte de la diversité de ses membres notamment des personnes en situation de handicap et œuvrer sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

La maîtrise d'au moins une langue étrangère, est nécessaire, que ce soit pour travailler à l'étranger ou pour satisfaire une clientèle internationale.

Option A « Métiers du service et de la relation clients » :

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « Métiers du service et de la relation clients » est un professionnel qualifié, spécialisé dans les activités liées à la relation client, à la commercialisation et au service en restauration, tant en français qu'en langues étrangères et dans tous types de restauration.

Il ou elle peut évoluer en autonomie ou au sein d'une équipe, sous la direction d'un(e) responsable de salle, et peut être assisté par des commis, des apprentis et des serveurs.

Ses missions englobent l'organisation du travail de son rang, la mise en place de la salle et la garantie d'un service de qualité tout au long du repas.

Il ou elle accueille et installe les clients à leur table, présente les cartes avec professionnalisme et conseille la clientèle grâce à sa parfaite connaissance des produits et des menus. Son argumentaire lui permet d'optimiser les ventes additionnelles, tout en répondant aux attentes des clients pour garantir leur satisfaction. Il ou elle veille au bon déroulement du service en assurant la mise en valeur et la présentation soignée des plats et en réalisant des boissons de manière créative et originale. Il ou elle s'assure du suivi des commandes et contrôle leur exécution dans le respect des règles et techniques de services.

Responsable de son rang, il ou elle participe activement à l'animation de l'établissement. Son adaptabilité et ses compétences relationnelles lui permettent de proposer une expérience client sur mesure. Sa créativité est mise à contribution pour offrir des moments uniques, que ce soit par des idées d'animations originales ou par une mise en scène soignée du service. Durant le service, il ou elle participe à la gestion des paiements de la présentation des additions au règlement.

En dehors du service, il ou elle contribue à la gestion des approvisionnements en identifiant les besoins, en planifiant les commandes et en contrôlant les stocks tout en veillant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Grâce à ses compétences en gestion, il ou elle est capable de maîtriser les coûts et de contribuer au développement commercial de l'établissement fixé par sa hiérarchie.

Il ou elle coordonne une équipe composée de serveurs, de commis et d'apprentis, organise leur travail, contrôle le service et s'implique activement dans leur formation et dans la transmission de son expertise.

Soucieux de la qualité, il ou elle intègre les enjeux du développement durable notamment en ce qui concerne les approvisionnements en produits durables et de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore la diversification des sources de protéines tout en respectant rigoureusement les normes d'hygiène et la prévention des risques professionnels. Il ou elle contribue significativement au bien-être de son équipe en instaurant un climat de bienveillance, reconnaissant et valorisant le travail de chacun tout en rejetant toutes formes de discriminations. Par ailleurs, il ou elle est sensibilisé (e) aux enjeux ergonomiques de manière à limiter les troubles musculosquelettiques.

Enfin, il ou elle reste attentif (ve) aux évolutions du secteur pour adapter ses pratiques professionnelles aux transformations environnementales, sociétales et digitales.

Option B « Métiers de la cuisine » :

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « Métiers de la cuisine » est un professionnel qualifié, capable d'intervenir efficacement dans toutes les étapes de la production culinaire. Il ou elle peut évoluer dans tous types de restauration. Il ou elle peut travailler en autonomie ou collaborer au sein d'une équipe sous la supervision d'un(e) chef(fe) de cuisine, tout en étant assisté(e) par des commis.

Le ou la titulaire du diplôme supervise et coordonne une section spécifique de la cuisine, en veillant à respecter scrupuleusement les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires. Il ou elle sélectionne les aliments, il ou elle peut être amené(e) à organiser les approvisionnements réguliers, prépare les repas et participe à la création culinaire, tout en veillant à lutter contre le gaspillage alimentaire. Sa maîtrise des techniques de préparation, de cuisson et de dressage lui permet de répondre aux exigences de l'établissement et des clients.

En tant que chef de partie, il ou elle participe à la gestion des stocks, planifiant les besoins en approvisionnement avec le prisme de la lutte contre le gaspillage alimentaire et veillant à la qualité et à la durabilité des produits utilisés. Il ou elle coordonne une équipe composée de commis et d'apprentis, organise leur travail, contrôle les préparations culinaires et s'implique activement dans leur formation et dans la transmission de son expertise. En collaborant étroitement avec son équipe et son chef, il ou elle participe à l'élaboration d'une offre culinaire attractive et innovante, adaptée aux attentes et besoins de la clientèle. Sensible à la satisfaction des clients, il ou elle est également en mesure d'interagir avec eux, d'expliquer les plats et de valoriser l'image de l'établissement.

Par ailleurs, ses compétences en gestion lui permettent de maîtriser les coûts fixés par sa hiérarchie. Il ou elle participe activement à l'optimisation de la production culinaire.

Dans un contexte en constante évolution, ce professionnel est attentif aux enjeux contemporains. Il ou elle intègre dans ses





pratiques les préoccupations environnementales, sociétales et digitales, comme la prévention et la gestion responsable des déchets (emballages alimentaires, déchets alimentaires...), le choix de produits durables et de qualité en lien avec le territoire ou l'utilisation d'outils numériques pour optimiser la production. Par ailleurs, il ou elle intègre dans ses pratiques la diversification des sources de protéines. Il ou elle contribue significativement au bien-être de son équipe en instaurant un climat de bienveillance, reconnaissant et valorisant le travail de chacun tout en rejetant fermement toutes formes de discriminations.

Débouchés

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées au sein de trois pôles dont deux sont communs aux deux options :

- pôle 1 : « Communication, animation et coordination d'une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales » ;
- pôle 2 : « Gestion de l'exploitation incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales » ;
- pôle 3, option A « Métiers du service et de la relation clients » : « Organisation et réalisation des prestations de service en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales » ;
- pôle 3, option B « Métiers de la cuisine » : « Organisation et réalisation des productions culinaires en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales ».

Chacune de ces activités doit être réalisée en appliquant et respectant les protocoles d'hygiène et de sécurité, notamment en matière d'hygiène corporelle, d'hygiène alimentaire, de désinfection des surfaces et de gestion des déchets.

Métier(s) accessible(s) :

Option A « Métiers du service et de la relation clients »

- Chef de rang
- Les emplois accessibles correspondent au code ROME G1803 : Service en restauration

Option B « Métiers de la cuisine »

- Cuisinier
- Chef de partie
- Les emplois accessibles correspondent au code ROME G1602 : Personnel de cuisine

Accès à la formation

Admission de droit :

- Classe de 3^{ème}, 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	2 ^{nde}	1 ^{ère}	T ^{le}
Enseignement professionnel	360	294	377
Enseignements professionnels et français en co-intervention (a)	15	14	-
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention (a)	15	14	-
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	42	26
Prévention Santé Environnement	30	28	39
Economie-Gestion ou Economie-Droit (selon spécialité)	30	28	39
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique (b)	120	98	117
Mathématiques (b)	45	56	39
Langue vivante A	60	56	65
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	78
Soutien au parcours	30	28	39
Période de formation en milieu professionnel (semaines)	4 à 6	6 à 8	6
2 semaines dédiées à la préparation d'une insertion professionnelle avec PFMP ou à la préparation d'une poursuite d'études (semaines)			2

(a) Dotation horaire professeur égale au double du volume horaire élève

(b) Les heures de français et de mathématiques en 2^{nde} et en 1^{ère} pro font l'objet de groupes à effectifs réduits.

Enseignements professionnels

Blocs de compétences :

Bloc 1 – Communiquer, animer et coordonner une équipe en intégrant les évolutions sociétales, environnementales et digitales : Communiquer dans un contexte professionnel (à l'oral et à l'écrit), Animer et coordonner une équipe en fonction de l'activité.

Bloc 2 – Gérer l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales : Participer à la détermination et à la planification des besoins en fonction de l'activité, Participer à la gestion de l'exploitation en fonction de l'activité.

Bloc 3 – Option A – Organiser et réaliser des prestations de service en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales : Organiser des prestations de service, Réaliser des prestations de service en tenant compte des enjeux de l'alimentation durable.

Bloc 3 – Option B – Organiser et réaliser des productions culinaires en intégrant les transitions sociétales, environnementales et digitales : Organiser des productions culinaires, Réalisation des productions culinaires en tenant compte des enjeux d'une alimentation durable.





Stage

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. La période de formation en milieu professionnel doit se dérouler dans des établissements de restauration traditionnelle et de restauration collective.

– Pour l'option A Métiers du service et de la relation clients, une durée totale de **20 semaines** incluant une durée minimale de 14 semaines en restauration traditionnelle

– Pour l'option B Métiers de la cuisine, une durée de **14 semaines** en restauration traditionnelle et **6 semaines** en restauration collective

L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue, est amené à s'intégrer dans une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

L'élève, pendant les périodes de formation en milieu professionnel (PFMP), l'apprenti ou le stagiaire de la formation continue :

- Conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel
- Développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs de :

- découvrir une entreprise dans son fonctionnement avec la diversité de ses activités liées aux relations avec la clientèle, le personnel et les partenaires
- intégrer la culture d'entreprise et respecter le cadre réglementaire en vigueur ;
- s'insérer dans une équipe professionnelle ;
- développer et mettre en œuvre des compétences techniques et de gestion d'équipe ;
- observer, comprendre et analyser, lors de situations réelles, les différents éléments liés au milieu professionnel ;
- appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines et techniques de l'entreprise ;
- analyser des situations professionnelles et s'adapter aux diverses demandes de la clientèle ;
- s'approprier l'accueil, la prise en charge de la clientèle, la démarche commerciale et la relation client ;
- mobiliser les connaissances associées dans l'exercice de ses activités ;
- développer des compétences psychosociales.

Examen

Épreuves	Coef.
E1 : Epreuve scientifique et technique	2
Sous-épreuve E11 : Economie-droit	1
Sous-épreuve E12 : Mathématiques	1
E2 : Gestion de l'exploitation en incluant les transitions sociétales, environnementales et digitales	4
E3 : Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	18
Sous-épreuve E31 : Communication, animation et coordination d'une équipe	4

Sous-épreuve E32A : Conception & mise en œuvre d'un service en restauration ou Sous-épreuve E32B : Conception, organisation & production culinaire en restauration	13
Sous-épreuve E33 : Prévention santé environnement	1
E4 : Epreuve de langue vivante	4
Sous épreuve E41 : langue vivante A	2
Sous épreuve E42 : langue vivante B	2
E5 : Epreuve de Français, Histoire-Géographie et enseignement moral	5
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	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 ou la détenteur ou détentrice du diplôme peut :

- S'insérer dans le secteur d'activité voire obtenir une certification professionnelle du secteur d'activité comme un certificat de qualification professionnelle (CQP), un titre à finalité professionnelle (TFP) ou un titre professionnel (TP) ;
- Poursuivre sa professionnalisation en préparant un certificat de spécialisation (CS)
- Poursuivre ses études en BTS « Management en hôtellerie restauration (MHR) » : option A : management d'unité de restauration ou option B : management d'unité de production culinaire.

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

Ou se former en Occitanie

Option A « Métiers du service et de la relation clients »

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) /A

Villefranche-de-Rouergue - Lycée professionnel privé Saint-Joseph (Privé) /

Gard (30)

Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) /

Saint-Jean-du-Gard - Lycée professionnel Hôtelier Marie Curie (Public) /



**Haute-Garonne (31)**

Saint-Gaudens - lycée polyvalent Sainte Thérèse (Privé) /
Toulouse - lycée polyvalent de l'hôtellerie d'Occitanie (Public) /
A

Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) /

Gers (32)

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

Hérault (34)

Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) /
Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) /
Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) /

Lot (46)

Souillac - Lycée professionnel Quercy Périgord (Public) / **A**

Lozère (48)

Mende - Lycée professionnel Emile Peytavin (Public) /
Saint-Chély-d'Apcher - Lycée privé Sacré-Cœur (Privé) /

Hautes-Pyrénées (65)

Lourdes - Lycée professionnel de l'Arrouza (Public) /
Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) / **A**

Pyrénées-Orientales (66)

Andorre-la-Vella - Lycée Comte de Foix (Public) /
Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) /

Tarn (81)

Mazamet - Lycée professionnel hôteliers (Public) /

Tarn-et-Garonne (82)

Castelsarrasin - lycée polyvalent Jean de Prades (Public) / **A**
Montauban - Lycée professionnel privé Marie Théas (Privé) /

Option B « Métiers de la cuisine »**Ariège (09)**

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

Aude (11)

Carcassonne - Lycée professionnel Charles Cros (Public) /

Aveyron (12)

Millau - Lycée professionnel Jean Vigo (Public) / **A**
Villefranche-de-Rouergue - Lycée professionnel privé Saint-Joseph (Privé) /

Gard (30)

Nîmes - Lycée professionnel Voltaire (Public) /
Saint-Jean-du-Gard - Lycée professionnel Hôtelier Marie Curie (Public) /

Haute-Garonne (31)

Saint-Gaudens - lycée polyvalent Sainte Thérèse (Privé) /
Toulouse - lycée polyvalent de l'hôtellerie d'Occitanie (Public) /
Toulouse - Lycée professionnel Renée Bonnet (Public) /

Gers (32)

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

Hérault (34)

Béziers - Lycée Jean Moulin (Public) / **A**
Clermont l'Hérault – Institut Marie Sagnier **A**
Montpellier - Lycée Georges Frêche (Public) /
Sète - Lycée Charles de Gaulle (Public) /

Lot (46)

Souillac - Lycée professionnel Quercy Périgord (Public) / **A**

Lozère (48)

Mende - Lycée professionnel Emile Peytavin (Public) /
Saint-Chély-d'Apcher - Lycée privé Sacré-Coeur (Privé) /

Hautes-Pyrénées (65)

Lourdes - Lycée professionnel de l'Arrouza (Public) /
Tarbes - Lycée professionnel Lautréamont (Public) / **A**

Pyrénées-Orientales (66)

Andorre-la-Vella - Lycée Comte de Foix (Public) /
Argelès-sur-Mer - Lycée Christian Bourquin (Public) /

Tarn (81)

Mazamet - Lycée professionnel hôteliers (Public) /

Tarn-et-Garonne (82)

Castelsarrasin - lycée polyvalent Jean de Prades (Public) / **A**
Montauban - Lycée professionnel privé Marie Théas (Privé) /

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

