Bac pro Métiers de l'Hotellerie Restauration

Commercialisation et Services

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. La formation à finalité professionnelle est axée sur l'apprentissage des métiers de la restauration, traditionnelle ou collective.

FORMATION EN 3 ANS, SCOLAIRE OU ALTERNANCE

Recrutement

Après la 3ème.
Après une seconde générale ou professionnelle.
Après un CAP dans l'hôtellerie ou la restauration.

Formation

Domaine général :

- Français, histoire, géographie, EMC
- Mathématiques, sciences physiques
- Arts appliquées
- Anglais
- EPS

Domaine professionnel :

- Accueil et bien-être de la clientèle.
- Techniques spécifiques à l'activité.
- Commercialisation des prestations.
- Respect des procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- Economie et gestion.
- Sciences appliquées et Prévention santé environnement.

Stage

Stage en milieu professionnel obligatoire de 22 semaines.
4 semaines en classe de seconde en juin.
4 semaines en 1ère en novembre et 5 semaines en février.
4 semaines en classe de terminale en novembre et 5 semaines en février.

Compétences professionnelles

Réaliser la mise en place de la salle (carte, menu, banquets).

Organiser le service des plats, des boissons et coordonner l'activité d'une équipe.

Recenser les besoins d'approvisionnement.

Préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution.

Adopter une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

Aptitudes requises

Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse.
Sens de l'organisation.
Bonne résistance à la station debout.
Sens esthétique et critique.
Bonne mémorisation.

Poursuite d'études

Vie active.
BTS Management en Hôtellerie et en Restauration (MHR).
BTS Barman.
Mention complémentaire Accueil-Réception.
Mention complémentaire Barman / Sommelier.

Inscription

Entretien de l'élève et de la famille. Sur rendez-vous auprès du Directeur, ou auprès de la Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Technologiques (DDFPT).
Plus d'informationsau 03 22 95 59 58.