



# Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie Restauration

## Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration

### Découvrez toutes les saveurs de la restauration !

Découvrez un univers passionnant où chaque jour est une nouvelle aventure : le bac pro Métiers de l'Hôtellerie-Restauration vous ouvre les portes d'un secteur dynamique, créatif avec une multitude d'opportunités en France ou à l'étranger. Ce programme vous permet de développer vos compétences en cuisine ou commercialisation et services en restauration pour ainsi vivre votre passion.



ALTERNANCE POSSIBLE EN 2<sup>e</sup> ANNÉE UNIQUEMENT EN CUISINE



POSSIBILITÉ D'EFFECTUER DES STAGES À L'ÉTRANGER.

restaurant

cuisine

gestion

### C'est pour qui ?

Les élèves intègrent une classe de 2<sup>nd</sup>e Professionnelle Métiers de l'Hôtellerie Restauration où ils apprennent à parts égales des métiers de la salle et de la cuisine, afin de préparer le choix de spécialité en classes de 1<sup>re</sup>e et Terminale.

Les titulaires de certains CAP dans le même secteur peuvent également suivre cette formation en 2 ans, sous réserve de remplir certaines conditions.

### C'est où ?

Idéalement situé au cœur du bassin d'emplois du Trégor, au centre-ville de Lannion, le Bac Pro MHR de l'ensemble scolaire catholique de Lannion, vous prépare à maîtriser les aspects techniques d'un secteur dynamique.



école d'hôtellerie et de tourisme

Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION



SUIVEZ-NOUS !

@lyceehotelierdetourismelannion

# Bac Pro Métiers de l'Hôtellerie Restauration

## Formation Cuisine.

Dans le cadre de la formation Bac Pro Cuisine, vous développerez diverses compétences :

- Acquérir une connaissance des produits.
- Élaborer des plats.
- Maîtriser diverses techniques de cuisson.
- Dresser des assiettes avec soin.
- Organiser la production culinaire.
- Gérer le travail en cuisine et élaborer les consignes.
- Suivre la réglementation, les règles de sécurité et la démarche qualité.
- Élaborer une carte.
- Gérer les stocks, contrôler les coûts et analyser les ventes.

Les enseignements lui permettent de se préparer aux interactions professionnelles et commerciales.

**20**  
semaines  
de stage

au cours des 3 années  
de formation

6  
semaines  
en 2<sup>nd</sup>e

8  
semaines  
en 1<sup>ère</sup>

6  
semaines  
en terminale

## Formation Commercialisation et Services en Restauration.

Dans le cadre de la formation Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, vous développerez diverses compétences :

- Accueillir de la clientèle dans divers lieux de restauration (salles de restaurant, bars ou encore chambres d'hôtels).
- Organiser et aménager des espaces de restauration.
- Gérer le service de manière efficace.
- Gérer les commandes.
- Gérer les stocks, contrôler les coûts et analyser les ventes.

La formation développe des compétences en communication, en techniques commerciales, ainsi qu'en gestion des relations avec les fournisseurs et les clients : prise de réservations, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons pour favoriser les ventes.

Les cours de langues étrangères lui permettent d'acquérir les compétences nécessaires pour accueillir des clients internationaux et lui offrent la possibilité d'exercer son métier à l'étranger.



## Poursuite d'études

Le bac professionnel vise l'insertion professionnelle, cependant avec un excellent dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études en BTS est possible. Il est envisageable de se spécialiser grâce à un certificat de spécialisation. Il est également possible de préparer l'installation de son propre établissement en réalisant un Brevet Professionnel ou un Brevet de Maîtrise.

### Exemple(s) de formation(s) :

CS Cuisinier en desserts de restaurant

BP Arts de la cuisine

BP Arts du service et commercialisation en restauration

CS Employé barman

CS Sommellerie

CS Accueil réception

CS Organisateur de réceptions

BTS Management en hôtellerie restauration

CAP Boucher, Charcutier-traiteur, Pâtisserie

CS Cuisinier en Dessert de Restaurant,

CS Chocolatier-Confiseur



## Et après ?

Le diplômé peut exercer dans les restaurants traditionnels et gastronomiques, ainsi que dans la restauration collective (entreprises, hôpitaux, etc.) ou le secteur agroalimentaire.

### AIDE FINANCIÈRE

- ✓ Notre lycée est sous contrat avec l'État, il est habilité à recevoir des **élèves boursiers**.

- ✓ Possibilité de **bourses** de stage à l'étranger.

**é**cole  
**d'hôtellerie**  
**et de tourisme**  
Côte de granit rose

ENSEMBLE SCOLAIRE CATHOLIQUE DE LANNION

Saint-Joseph-Bossuet Lannion  
4 rue de la Bienfaisance  
02 96 46 26 00  
www.saintjosephlannion.fr

📱 SUIVEZ-NOUS !  
@lyceehotelierdetourismelannion

INFOS contact@saintjosephlannion.fr

ALTERNANCE ufa@saintjosephlannion.fr