

L'avenir...

Poursuite d'études

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS Management en Hôtellerie Restauration, principalement. Il est aussi possible de se spécialiser en mention complémentaire.

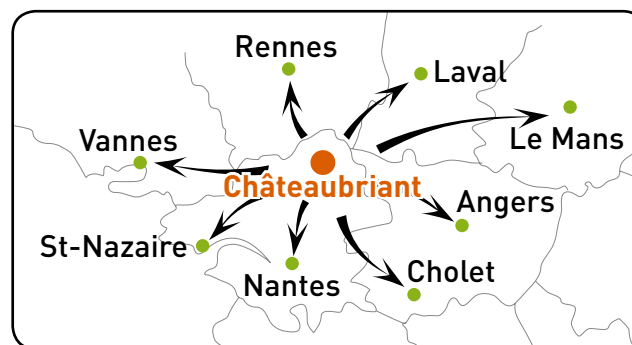


Débouchés

La vie active, accès à la profession

- Chef de rang, Maître-d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou collective
- Premier commis, Chef de partie ou Adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, Chef de cuisine ou Chef gérant, ou Responsable de production pour le secteur de la restauration collective

Le lycée polyvalent Môquet-Lenoir se situe au cœur d'une région qui a une forte identité et se caractérise à la fois par ses activités commerciales, agricoles et industrielles. Par la variété de ses formations, le lycée est un acteur important de la vie locale et répond à nombre des besoins de la population et de l'économie du territoire. Le lycée offre un vaste choix de formations générales, technologiques et professionnelles de niveaux CAP, BAC ou BTS. Le lycée mène également une politique d'ouverture européenne.



**Lycée Polyvalent
Guy MÔQUET - Étienne LENOIR**
Rue de l'Europe - 44146 CHATEAUBRIANT
Tél. 02 40 81 56 56



BAC PRO

Métiers de l'hôtellerie - restauration



Définition

Le titulaire du baccalauréat professionnel Métiers de l'hôtellerie - restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration ou de cuisine.

Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.



Le saviez-vous ?

Pendant leur scolarité, les élèves pourront effectuer un stage dans un établissement classé 3 Macarons au Guide Michelin, ainsi qu'un stage dans un établissement haut-de-gamme à l'étranger.

Public concerné

Le baccalauréat professionnel accueille les élèves après la 3^e de collège. Il se prépare en 3 ans.

Qualités requises

En plus d'être un créateur et parfois un artiste, le cuisinier se doit d'être méthodique et organisé. La rapidité d'exécution est une nécessité pour faire face aux « coups de feu ». Maîtriser le management d'une équipe est une qualité incontournable d'un cuisinier. Le respect des règles d'hygiène est une priorité absolue pour le cuisinier et doit les faire appliquer par ses collaborateurs.



Enseignement général

- français
- mathématiques
- histoire-géographie
- langue vivante 2 (anglais)
- langue vivante 2 (espagnol ou allemand)
- éducation physique et sportive
- enseignement moral et civique

Enseignement professionnel

- travaux pratiques professionnels
- technologie professionnelle
- économie et gestion
- sciences appliquées
- prévention, santé et environnement
- co-intervention
- réalisation d'un chef d'œuvre
- accompagnement personnalisé

Formation en milieu professionnel

22 semaines de période de formation en entreprise sont nécessaires pour valider l'examen.

