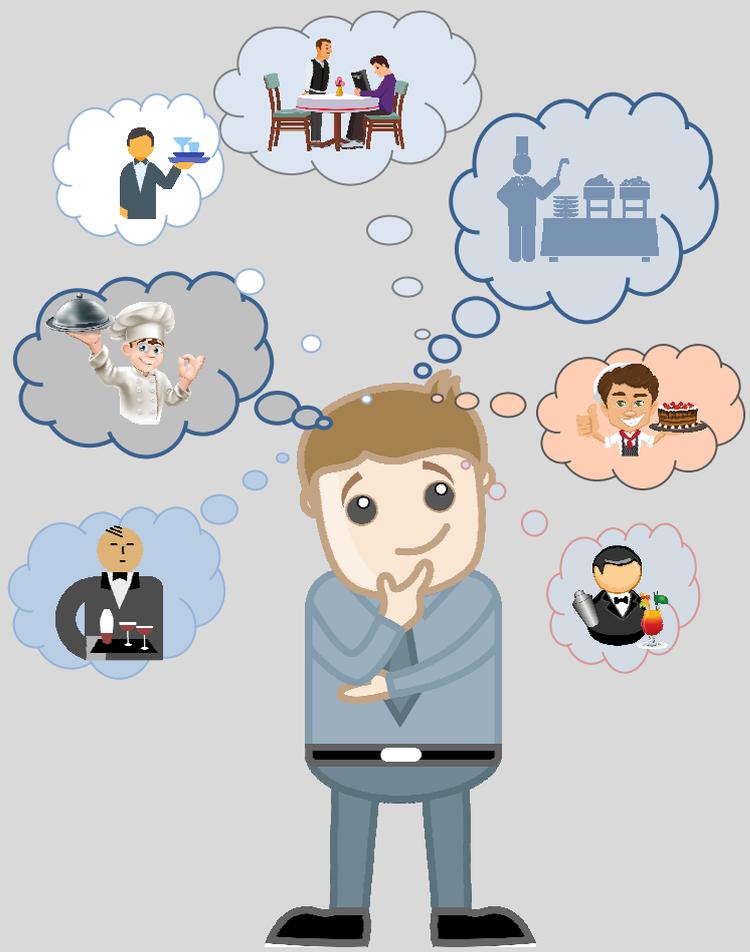


Dès septembre 2020, se met en place la seconde professionnelle famille des métiers de l'hôtellerie-restauration.

Les élèves intéressés par les métiers de l'hôtellerie restauration pourront découvrir les métiers de la cuisine et du restaurant tout au long de cette classe de seconde de baccalauréat professionnel ...

À l'issue de cette classe, accompagnés par l'équipe pédagogique, ils choisiront l'un des deux métiers « cuisinier » ou « serveur » en s'appuyant sur leur expérience au lycée et en entreprise.



Une orientation en 2 temps... ce qui permet de faire, en fin de seconde, un choix s'appuyant sur une réelle représentation des métiers grâce à une professionnalisation en restaurant et en cuisine dès l'entrée en formation et une immersion en entreprise

### Un parcours de formation sur trois ans

#### Seconde famille des métiers de l'hôtellerie-restauration

La formation en seconde permet de :

- développer les composantes de savoir-être attendu dans la profession,
- travailler les compétences indispensables pour un cuisinier et un serveur : la relation avec les clients, la connaissance des produits...
- acquérir les bases de chaque métier indispensables pour exercer l'autre.



#### 1ère et terminale Bac Pro « Cuisine »

Renforcement des compétences de cuisine en s'appuyant sur le socle commun acquis en classe de seconde.



#### 1ère et terminale Bac Pro « Commercialisation et services en restauration »

Renforcement des compétences de service et commercialisation en s'appuyant sur le socle commun acquis en classe de seconde.



vie active



BTS  
Management en  
Hôtellerie Restauration



spécialisation en  
Mention Complémentaire