

Métiers de la restauration

Le métier : Entre aventure, dépassement de soi, culture du goût et du beau...

Pour ces professionnels, l'objectif principal est de répondre aux attentes du client en lui assurant un service qu'il n'oubliera pas. C'est toute une équipe à l'hôtel, au restaurant, dans les cuisines, au bar, à la réception, qui s'active pour cuisiner des plats, accueillir et servir les clients, veiller à leur confort. Des métiers qui exigent engagement personnel et rigueur... et qui recrutent.

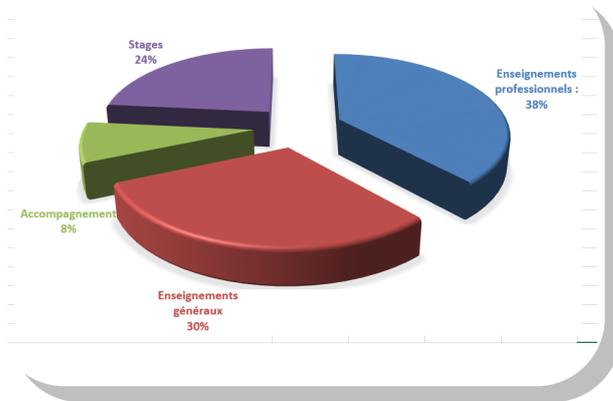


Ce que vous allez apprendre :

- Le soin et l'organisation
- L'esprit d'équipe
- L'aisance gestuelle et la rapidité
- La courtoisie
- Des techniques de cuisine et de service
- La connaissance des produits



BAC Professionnel Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration



Conditions d'admission :

- 3ème générale et 3ème Prépa-métiers
- 2nde générale

- Une première année commune aux deux filières cuisine et service puis un choix entre le bac cuisine ou le bac commercialisation et service en restauration
- Un enseignement professionnel avec une mise en situation réelle dès la première année grâce au restaurant d'application
- 3 ans de formation
- 22 semaines de formation en entreprise
- Stage à l'étranger dans le cadre de la bourse  Erasmus+

BAC Professionnel Commercialisation et Service en Restauration

Les métiers du service sont variés et la formation va vous permettre d'acquérir des compétences de service, de commercialisation, de barman, et des connaissances en œnologie et sur les produits.

Vous pourrez vous orienter après votre bac vers différentes filières, en dehors du service en salle : réceptionniste, sommelier, barman, gouvernant (e), responsable événementiel...



BAC Professionnel Cuisine

Le cuisinier élabore des plats, entrées ou desserts, établit les menus, suit les stocks, prépare les commandes, contrôle les livraisons. Il doit gérer le stress des "coup de feu" pour assurer le suivi des commandes en salle. Le cuisinier peut évoluer comme chef de cuisine, à moins qu'il ne préfère se mettre à son compte.



Poursuite d'études

Mentions complémentaires :

- Organisateur de réception
- Dessert de restaurant
- Cuisine diététique
- Sommellerie
- Accueil-réception
-

BTS :

- Management en hôtellerie restauration
- Tourisme

Les plus de notre établissement

- Un plateau technique avec un restaurant d'application pour permettre aux jeunes d'apprendre en condition réelle.
- Un accompagnement des jeunes pour le placement en stage
- Un parcours à l'international avec un stage en dernière année de 2 mois à l'étranger (Suède, Irlande, Malte..) dans le cadre d'une bourse Erasmus +
- La participation aux concours MAF, trophée Lameloise...
- L'organisation de soirées thématiques avec des partenaires



Evènements et soirées thématiques

Ces soirées et évènements permettent aux élèves de travailler avec des partenaires extérieurs et de s'inscrire dans des projets dynamiques et innovants.



Soirée de gala



Franco gourmandes



Soirée gourmande