

Hôtellerie et Restauration

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL en 3 ans Cuisine ou Commercialisation et Service en Restauration

Objectifs de la formation

Commercialisation et services en restauration

- Communiquer et mettre en œuvre une démarche commerciale.
- Organiser un service.
- Animer et gérer une équipe.
- Gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration.
- Mettre en œuvre une démarche de qualité.

Cuisine

- Organiser et produire une prestation culinaire.
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe.
- Gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration.
- Mettre en œuvre une démarche de qualité.

Nature du diplôme et contexte professionnel

Le baccalauréat Professionnel est un diplôme de niveau 4 (normes européennes).

Le titulaire de ces Baccalauréats Professionnels est appelé à exercer une activité salariée en entreprise,

à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Dans le domaine de la cuisine : Premier commis, Chef de Partie, Adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, Adjoint du gérant ou responsable pour le secteur de la restauration sociale.

Dans le domaine de la commercialisation et du service : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint du Directeur de restaurant, Adjoint du gérant.

Qualités requises

Commercialisation et services en restauration

Courtoisie, rapidité, adresse, bonne mémoire, observation, adaptation,...

Cuisine

Imagination, passion, organisation, rigueur, gestionnaire, forme physique, respect des règles d'hygiène,...

Conditions d'accès

Elèves issus des classes de 3ème.

Après Procédure d'Admission informatique, votre enfant peut être admis sur :

- Une classe de seconde professionnelle
- Une classe de seconde professionnelle européenne Anglais
- Une classe de seconde professionnelle bac Pro Marine

L'accès peut être également possible via une passerelle après une seconde GT ou une 2PRO (hors hôtellerie restauration) pour faire un BAC pro en 2 ans.

Organisation du Cursus

Année de seconde : tronc commun

enseignements généraux et enseignements professionnels en CUISINE et en COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION, dans le cadre de la famille des métiers de l'hôtellerie et restauration.

Années de première et de terminale : spécialisation

Dans la filière CUISINE

OU

Dans la filière COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



Inscriptions

Capacité d'accueil en classe de seconde Baccalauréat Professionnel (2 options)

- Cuisine : 36
- Commercialisation et services en restauration : 36

Possibilité d'intégrer l'option Marine Nationale dès la 2nde ou une section européenne Anglais.

Elèves de l'académie de Besançon :

Vous devez faire un dossier post 3^{ème} par l'intermédiaire de votre collège en renseignant la fiche des vœux d'affectation. Après affectation, un dossier d'inscription vous sera transmis par le lycée.

Elèves extérieurs à l'académie de Besançon avec demande de dérogation :

Vous devez vous adresser à l'Inspection Académique du Jura service de l'information et de l'Orientation
335, rue Charles Ragney 39021 Lons-Le-Saunier.

Formation

Suite à la réforme de l'enseignement Professionnel (BO de janvier 2019) applicable en 2nde Bac Pro. Rentrée 2019

Horaires hebdomadaires disciplines	Seconde	Première	Terminale
Français	3.5 h	3 h	3 h
Histoire – Géographie			
Mathématiques	1.5 h	2 h	1.5 h
Langue vivante 1 (Anglais) + Classe Europro	2 h	2 h	2 h
Langue vivante 2 facultative (Allemand ou Espagnol) mais vivement conseillée pour la poursuite d'étude en BTS (obligatoire en MCAR)	1.5 h	1.5 h	1.5 h
Arts appliqués		1.5 h	2 h
Education Physique et Sportive	2.5 h	2.5 h	2.5 h
Formation professionnelle, Technologique, Techniques Commerciales	11 h	9.5 h	10 h
Economie Gestion	1 h	1 h	1 h
Sciences Appliquées, prévention santé	2.5 h	2 h	2.h
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2 h	2 h

Accompagnement personnalisé

Formation en milieu professionnel (stages en entreprise obligatoires)

6 semaines en seconde.

8 semaines en première.

8 semaines en terminale.

Poursuite d'études

Possibilité de suivre une Mention Complémentaire (Traiteur, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Barman, Sommelier...) ,Organisateur de réceptions + Accueil Réception.

Les élèves ayant obtenu leur baccalauréat professionnel peuvent également postuler pour un BTS Management Hôtellerie Restauration avec un bon dossier (procédure de sélection parcours sup). Les élèves ayant obtenu une mention Bien ou Très Bien au Baccalauréat pourraient se voir proposer une place dans un BTS suivant les places disponibles.

Régime des études

Choix entre : Interne, externe, demi-pensionnaire

Internat : L'internat est ouvert du dimanche soir ou lundi matin au vendredi soir après le dernier cours. Les sorties ont lieu normalement chaque semaine.

Pension : Les tarifs sont révisés au 1^{er} janvier de chaque année.

Bourse nationale : Les élèves dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse nationale. Ils doivent déposer un dossier de demande de bourse au secrétariat de l'établissement d'origine en janvier-février pour la rentrée de septembre.

Trousseau professionnel

Une journée d'essayage du trousseau professionnel par les fournisseurs est prévue au mois de juillet au Lycée Friant ; (le coût du trousseau est **partiellement** pris en charge par le Conseil Régional de Franche Comté).

Les vêtements professionnels vous seront remis le jour de la rentrée scolaire.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée. (à la charge des familles)

Les manuels scolaires sont prêtés par le lycée Friant pour l'année scolaire. Le financement est effectué par le Conseil Régional de Bourgogne – Franche-Comté.



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

En 3 ans

Cuisine ou Commercialisation et services en restauration

Partenariat Marine Nationale

Definition de l'activité

En fonction du diplôme choisi (cuisine ou commercialisation et services en restauration), le titulaire du baccalauréat professionnel est un professionnel qualifié et opérationnel :

- Soit, dans les activités de cuisine.
- Soit, dans les activités de service.
- Soit, dans les activités de boulangerie pâtisserie.
- Soit dans un emploi polyvalent après formation à l'école de la Marine Nationale.

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel après une sélection nationale sur dossier et une formation en école des fourriers à Querqueville (50460) est affecté en fonction de ses résultats à bord d'un bâtiment de la Marine Nationale ou à terre.

Admission

Elèves issus des classes de 3^{ème}.

Après Procédure d'Admission informatique, votre enfant peut être admis sur une classe de seconde professionnelle Partenariat Marine Nationale, cuisine ou commercialisation et services en restauration.

Conditions d'inscription

- **Préparer un dossier de candidature** (bulletins trimestriels des 3 dernières années scolaires, lettre de motivation, certificat civil d'aptitude médical de non contre-indication à la pratique des activités physiques et sportives) à faire parvenir au CIRFA de Besançon Contact 03 81 87 23 70
- **une commission mixte Marine Nationale et Education Nationale se réunira courant mai et examinera les dossiers. Les candidatures retenues bénéficieront d'une bonification AFFELNET (candidats de l'académie de Besançon) ou AFFELMAP (candidats hors académie) sur le vœu Bac Pro Marine au Lycée Friant**

Formation

Suite Réforme de l'enseignement Professionnel (BO de janvier 2019) applicable en 2^{nde} Bac Pro.

Elle se déroule sur 3 ans	Seconde	Première	Terminale
Français	3.5 h	3 h	3 h
Histoire – Géographie			
Mathématiques	1.5 h	2 h	1.5 h
Langue vivante 1 (Anglais) + Classe Europro	2 h	2 h	2 h
Langue vivante 2 facultative (Allemand ou Espagnol) mais vivement conseillée pour la poursuite d'étude en BTS (obligatoire en MCAR)	1.5 h	1.5 h	1.5 h
Arts appliqués		1.5 h	2 h
Education Physique et Sportive	2,5 h	2,5 h	2,5 h
Formation professionnelle, Technologique, Techniques Commerciales	11 h	9,5 h	10 h
Economie Gestion	1 h	1 h	1 h
Sciences Appliquées, prévention santé	2.5 h	2 h	2 h
Réalisation d'un chef d'œuvre		2 h	2 h

- Formation en milieu professionnel :

Entreprises civiles



Seconde Professionnelle : 6 semaines



Première Professionnelle : 6 semaines



Terminale Professionnelle : 4 semaines

Marine Nationale

Première Professionnelle : 2 semaines de formation militaire à Querqueville

12 samedis de formation militaire marine

Terminale Professionnelle : 4 semaines de stage dans la Marine Nationale.

Débouchés

De l'approvisionnement alimentaire d'un bateau au centre de restauration d'un arsenal en passant par les cuisines de la Présidence de la République à Paris.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises et la Marine Nationale, en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le matelot « restauration » après signature d'un contrat de 4 ans peut se voir confier de nombreux emplois à bord des bateaux de la Marine Nationale ou à terre.

Il prépare les plats de manière traditionnelle ou pour les restaurants de collectivité, il aide à l'élaboration des menus et veille à l'hygiène alimentaire. Il peut également assurer le service en salle, aider à la gestion du matériel de table et participer à l'organisation de manifestation de représentation. D'autres fonctions liées à la comptabilité et à l'approvisionnement en denrées alimentaires peuvent aussi lui être confiées.

Si son dynamisme et ses résultats professionnels le permettent, le matelot de la flotte, après 2 à 6 ans de service, peut être sélectionné pour devenir officier marinier. L'expérience acquise pendant les années d'affectation comme matelot lui permet après une nouvelle formation en école de devenir second maitre (premier grade d'officier marinier) et d'accéder à un emploi de gérant de collectivité.

(Référence Marine nationale : Être matelot de flotte – Être officier marinier)

Trousseau professionnel

Deux journées d'essayage du trousseau professionnel par les fournisseurs sont proposées début du mois de juillet au Lycée Friant ; (le coût du trousseau est pris en charge par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté).

Les vêtements professionnels vous seront remis le jour de la rentrée scolaire.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.

Régime des élèves

Internat

L'internat est ouvert du dimanche soir ou lundi matin au vendredi soir après le dernier cours. Les sorties ont lieu normalement chaque semaine.

Pension

Les tarifs sont révisés au 1er janvier de chaque année.

Choix entre : Interne, externe, demi-pensionnaire, interne/externe (3 repas par jour au lycée et logé en ville).

Bourse nationale

Les élèves dont la situation de famille le justifierait, peuvent bénéficier d'une bourse nationale. Ils doivent déposer un dossier de demande de bourse au service compétent de l'établissement d'origine en **janvier-février** pour la rentrée de septembre.

Si toutefois vous rencontrez des difficultés financières, vous pouvez bénéficier d'une aide du fonds social lycéen sur présentation d'un dossier auprès de l'assistante sociale.



Hôtellerie et Restauration

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL en 3 ans

Cuisine ou Commercialisation et services en restauration

En formation initiale

Section Européenne

Pour ceux qui aiment des langues étrangères, il est possible d'entrer en section européenne ANGLAIS en seconde.

Au programme : 4 heures par semaine de langue et littérature étrangère dans la langue de la section en plus des horaires de langue vivante de la série choisie et un enseignement bilingue dans une matière non linguistique.

Possibilité de valider la mention « EUROPÉENNE » au baccalauréat

Mobilité Erasmus

Pour ceux qui aiment voyager, le programme ERASMUS du lycée permet de réaliser 8 semaines de stages en entreprise à l'étranger (Irlande) durant l'année de terminale.

Bac Pro Marine Nationale

Le cursus est identique au cursus du baccalauréat classique. Durant les périodes de stage en entreprise, 2 semaines sont prévues dans la marine nationale en première et 4, 6 ou 8 semaines selon les années en terminale. Durant tout le cursus, l'élève est suivi par un représentant de la marine nationale.

A l'issue de son baccalauréat, le jeune peut être recruté par la marine nationale.

Le Bac Pro autrement

Par apprentissage

Le baccalauréat professionnel peut être préparé en alternance. L'élève cherche son entreprise d'accueil. Durant cette formation, l'élève alterne des périodes de 4 à 6 semaines de stage avec des périodes de 3 semaines de cours au lycée.

2 possibilités après la seconde professionnelle :

- La première et la terminale professionnelle en apprentissage
- La première sous statut scolaire et la terminale en apprentissage

