



BAC PROFESSIONNEL

HÔTELLERIE / RESTAURATION - 3 ANS

- Organisation et Production culinaire : Cuisine
- Commerce et Service en restauration : Salle
- Commercialisation et Services en restauration

PRÉSENTATION / OBJECTIFS

- Découvrir l'exercice d'un métier dans l'accueil, la restauration ou l'hébergement
- Apprendre à se montrer disponible, volontaire
- Avoir une maîtrise des langues étrangères

CONDITIONS D'ADMISSION

- A partir de la 3^{ème} générale
- 3^{ème} Préparatoire aux Formations Professionnelles
- Seconde Générale ou Technologique



À SAVOIR

- Une certification intermédiaire de niveau V (BEP) :
 - Cuisine
 - Service en Salle



ENSEIGNEMENTS

Matières

Français

Mathématiques

Histoire - Géographie / Éducation Civique

LV1

LV2

Cuisine et Service

Histoire - Géographie Touristique

Économie Générale et Touristique-Droit

Gestion Hôtelière

Technologies et méthodes culinaires

Service et commercialisation

Techniques d'accueil et d'hébergement

Période de Formation en
Milieu Professionnel (PFMP)

22 semaines / 3 ans



DÉBOUCHÉS

- Production culinaire : premier commis, chef de partie, démonstrateur culinaire, adjoint de cuisine, chef de cuisine
- Services et commercialisation : ½ chef de rang, maître d'hôtel, gérant de restaurant.

POURSUITE D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en desserts de restaurant (dispensée au Lycée la Providence)
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service

LA PROVIDENCE
—DIEUZE—

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ

📍 1 rue des Frères Mesguin
57260 Dieuze

☎ 03 87 86 04 86

📠 03 87 86 85 25

✉ secretariat.prov.dieuze@wanadoo.fr www.la-providence-dieuze.com