

PRÉSENTATION DE LA FAMILLE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

EN CLASSE DE SECONDE PROFESSIONNELLE¹

Sur la base des **compétences communes** des **baccalauréats professionnels**

- **Cuisine**

- **Commercialisation et Services en Restauration (CSR)**



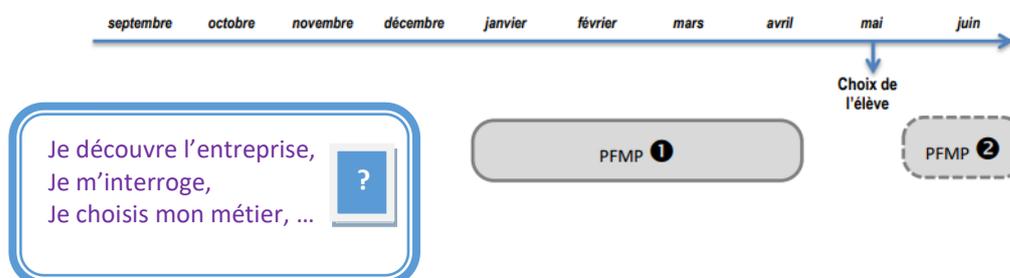
FINALITÉ – Pourquoi une famille des métiers de l'hôtellerie restauration ?

- Développer la représentation des métiers de cuisine et de restaurant (service, bar, sommellerie,...).
- Viser une appropriation équilibrée des deux métiers : « cuisine » et « restaurant ».
- Préparer progressivement une orientation réfléchie et éclairée tout au long de l'année vers l'un de ces deux métiers.
- S'impliquer progressivement dans la construction d'un projet post-bac : insertion dans la vie active, poursuite d'études, par exemple en mention complémentaire, ou en BTS Management Hôtellerie Restauration (3 options : management d'unité d'hébergement, de restauration, de production culinaire).



ORGANISATION – ORIENTATION – Comment est organisée l'année scolaire ?

- En seconde professionnelle, se former aux réalités des deux métiers, aux conditions d'exercice, aux perspectives en matière de choix d'entreprises, de types d'emplois ; développer des compétences communes aux deux baccalauréats professionnels telles que : porter une tenue professionnelle, respecter des règles d'hygiène et de sécurité, communiquer au sein d'une équipe, en entreprise ; acquérir des savoirs communs tels que la valorisation des volailles, des poissons, des produits laitiers, des desserts de base, des vins,
- Deux périodes de formation en milieu professionnel (6 semaines au total dans les lycées de l'académie de Besançon), dans les deux spécialités cuisine et restaurant, qui permettront ainsi de mieux formuler le vœu d'affectation post-seconde.



¹ Arrêté du 20 avril 2020 modifiant l'annexe de l'arrêté du 19 avril 2019 définissant les familles de métiers en classe de seconde professionnelle mentionnées à l'article D. 333-2 du code de l'éducation

Sources photographiques et documentaires : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3320>