

Baccalauréat Professionnel Boulangerie-Pâtisserie

Recrutement : Après la classe de Troisième de collège. Durée des études : 3 ans.

Déroulement de la scolarité :

32 heures hebdomadaires pendant 3 ans :

Enseignement professionnel (pratique et théorique)

Enseignement général (mathématiques, français, langues vivantes (LVA : espagnol, allemand - LVB : anglais obligatoire), éducation artistique, sciences appliquées, prévention-santé-environnement, gestion de l'entreprise, techniques commerciales)

Poursuite d'études : Mention complémentaire Traiteur, Dessert de restaurant.

Débouchés :

Vie active

Boulangerie- pâtisserie de boutique

Pâtisserie de restauration

Pâtisserie Traiteur

Par son potentiel et après une expérience professionnelle, possibilité également d'encadrer ou de gérer sa propre entreprise.

Baccalauréat Professionnel Restauration

Options : Production culinaire ou Service et commercialisation

Recrutement : Après un BEP des métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie (2 ans) ou en sortie de 3ème de collège (3 ans).

Déroulement de la scolarité :

32 heures hebdomadaires pendant 2 ou 3 ans :

Enseignement professionnel (pratique et théorique)

Enseignement général (mathématiques, français, langues vivantes (anglais ou allemand), éducation artistique, sciences appliquées, gestion de l'entreprise, techniques commerciales)

Période de formation en entreprise :

16 semaines sur les 2 années de la formation

activités professionnelles

Poursuite d'études :

BTS Hôtellerie-Restauration

o option A : mercatique et gestion hôtelière

o option B : art culinaire, arts de la table et du service

Mention complémentaire Traiteur,

Mention complémentaire Barman,

Mention complémentaire Sommellerie,

Mention Accueil-Réception.

Débouchés :

En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire : Premier commis - Chef de partie - Chef de cuisine ou Chef gérant.

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

Baccalauréat Technologique Hôtelier

Recrutement :

Après la classe de 3ème de collège. Durée des études : 3 ans.

Après la classe de BEP des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration. Durée des études : 2 ans (1 an en Première d'Adaptation et 1 an en classe de Terminale).

Déroulement de la scolarité :

Formation polyvalente en Cuisine, Restaurant et Hébergement.

35 heures hebdomadaires :

Enseignement technologique (pratique et théorique).

Enseignement général (mathématiques, philosophie, français, langues vivantes - LVA (espagnol, allemand), LVB (anglais, section européenne), économie, droit, gestion hôtelière, sciences appliquées).

Activités et manifestations professionnelles.

Périodes de formation en entreprises (8 semaines en fin de seconde, 8 semaines en fin de première et première d'adaptation).

Poursuite d'études :

Accès à l'enseignement supérieur, et plus particulièrement au BTS Hôtellerie, en 2 ans.

Mention complémentaire Accueil Réception, en 1 an.

Mention complémentaire Traiteur, en 1 an.

Mention complémentaire Sommellerie, en 1 an.

Mention complémentaire Barman, en 1 an

Débouchés :

Après une première expérience, possibilité d'occuper des postes intermédiaires entre l'encadrement supérieur et le personnel technique d'exécution.

Mentions Complémentaires Traiteur ou Barman

Il faut être titulaire d'un des diplômes suivants :

BEP des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration
BEP Alimentation
Bac Professionnel Restauration option Organisation et Production Culinaire
Bac Professionnel Alimentation
Bac Technologique Hôtellerie

Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie et Restauration

Recrutement :

Après la classe de Baccalauréat Technologique Hôtelier. Durée des études : 2 ans.
Après la classe de Baccalauréat Professionnel Restauration. Durée des études : 2 ans.
Après les autres classes de Baccalauréat généraux. 1 an de mise à niveau et 2 ans d'études.

Déroulement de la scolarité :

Pour la 1ère année : Formation polyvalente en cuisine, restaurant et hébergement.

36 heures hebdomadaires :

Enseignement technologique (pratique et théorique)
Enseignement général (français, langues vivantes (LVA (espagnol ou allemand) - LVB (anglais obligatoire), gestion, économie, droit, mercatique, ...)

Pour la 2ème année : Choix d'une option

36 heures hebdomadaires :

Enseignement technologique (pratique et théorique) ciblé sur l'option choisie
+ option A : Mercatique et Gestion hôtelière
+ option B : Art culinaire, arts de la table et du service
Enseignement général

Périodes de formation en entreprise de 16 à 20 semaines à la fin de la première année (en France ou à l'étranger)

Activités professionnelles appliquées

Poursuite d'études :

Licence professionnelle
Maîtrise de Sciences et Techniques en Hôtellerie-Restauration
I.U.P.
Magistère

Débouchés :

Après une première expérience, possibilité d'occuper des postes d'encadrement en hôtellerie.

GRETA - Groupement d'établissements

Qu'est-ce que le GRETA ?

Il s'agit d'un groupement d'établissements publics. Ces établissements fédèrent leurs ressources humaines et matérielles pour organiser des actions de formation continue pour adultes.

Que peut-on faire au GRETA ?

- Poursuivre ou reprendre une formation professionnelle
- Se former en langues
- Préparer un diplôme professionnel
- Préparer un concours
- Elever son niveau de qualification
- S'adapter aux évolutions technologiques
- Faire un bilan de compétences
- Elaborer un projet professionnel
- Se remettre à niveau
- Se reconvertir

Où contacter le GRETA ?

Greta des Hautes-Vosges
26 route d'Epinal
88200 Remiremont Cedex

03.29.62.53.56
03.29.23.99.38

courriel : greta.des.hautes.vosges@wanadoo.fr