

BAC Professionnel Restauration

Spécialisation "Organisation et Production Culinaire" ou "Service et Commercialisation"

Compétences

- Production culinaire et production de service
- Connaissance des matériels et des produits
- Commercialisation des produits
- Organisation du travail
- Gestion et animation d'une équipe
- Connaissance des outils de gestion et d'informatique
- Maîtrise d'une langue étrangère

Débouchés professionnels

Organisation et Production Culinaire :

- Premier commis
- Chef de partie
- Adjoint au chef de cuisine

Service et Commercialisation :

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint au directeur du restaurant

Après une expérience significative aux différents échelons de responsabilité dans l'entreprise, vous pourrez également créer votre propre entreprise ou reprendre un fonds de commerce.

Qualités requises

- Bonne résistance physique
- Goût du travail en équipe
- Capacités d'adaptation à des fonctions Animation/Management

Conditions d'admission

- Âge minimum : 16 ans
- Titulaire BEP Restauration-Hôtellerie, CAP Cuisine ou Restaurant (filière en 2 ans)
- Classe de 2nde, 1^{ère} générale ou technologique (filière en 3 ans)
- Examen dossier scolaire et bilan positionnement professionnel
- Signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise
- Inscription : de février à septembre

Organisation

- Durée de la formation : 2 ou 3 ans - 35 heures de cours/semaine
- Alternance : 2 semaines au CFA/2 semaines en Entreprise

Statut du Centre de formation d'Apprentis

Établissement Public Consulaire de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Seine-et-Marne

Diplôme

Baccalauréat Professionnel en Restauration, spécialisation "Organisation et Production Culinaire" ou "Services et Commercialisation" (diplôme d'État de niveau IV)

Programme de formation

Filière en 2 ans : tronc commun d'enseignements la 1^{ère} année ; choix spécialisation "Organisation et Production Culinaire" ou "Services et Commercialisation" la 2^{ème} année.

Filière en 3 ans : recrutement à l'issue d'une classe de 2^{nde} ou 1^{ère} générale ou 1^{ère} technologique ; année de mise à niveau en enseignement technique ; passage d'un CAP/BEP la 1^{ère} année ; tronc commun la 2^{ème} année ; spécialisation sur l'option choisie ("Organisation et Production Culinaire" ou "Services et Commercialisation") la 3^{ème} année.

Matières*	Enseignement général	Enseignement professionnel
	Français Anglais Langue vivante 2 Histoire / Géographie Gestion / Droit Mathématiques / Informatique Éducation artistique Éducation physique et sportive	Organisation et Production Culinaire : <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques fondamentales de production et de distribution culinaires (gestion des stocks, organisation de l'approvisionnement, du travail et du contrôle) • La restauration et son évolution Services et Commercialisation : <ul style="list-style-type: none"> • Communication commerciale et professionnelle (la vente et ses étapes, l'art de convaincre) • Service des boissons et des mets

* document non contractuel

Poursuite d'études

- Mentions Complémentaires : Accueil-Réception, Bar, Pâtisserie, Sommellerie (1 an), Cuisinier en Desserts de Restaurant
- BTS Hôtellerie-Restauration, selon niveau (2 ans)