

# PARCOURS DE FORMATION

## BTS

Management en  
hôtellerie-  
restauration

## Certificat de spécialisation :

- desserts en restaurant
- métiers du bar
- sommellerie

Enseignement supérieur  
Formations spécifiques

Vie active

Diplôme  
Bac professionnel



Terminale  
Bac Professionnel  
Cuisine

Terminale  
Bac Professionnel  
Service

Première Bac  
Professionnel  
Cuisine

Première Bac  
Professionnel  
Service

Spécialisation en classe de 1ère

Seconde Bac Professionnel  
Métiers de  
l'hôtellerie restauration

Classe de troisième

L  
Y  
C  
E  
E  
  
H  
A  
U  
T  
-  
F  
O  
R  
E  
Z

# Venez découvrir nos formations !

## Mini stages

Inscrivez-vous par l'intermédiaire  
de votre établissement scolaire.

## Portes Ouvertes

Visites guidées de l'établissement  
Rencontres avec les élèves  
Échanges avec les professeurs



# BAC PRO



## CUISINE

# COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



## Erasmus+

Enrichit les vies, ouvre les esprits.



Lycée Professionnel du Haut-Forez  
Verrières-En-Forez

Le Bourg  
42600 VERRIÈRES EN FOREZ

ce.0420065t@ac-lyon.fr  
04 77 97 74 20

# Organisation de l'année 2nde Bac pro

## Lycée

- Techniques professionnelles avec une alternance sur les plateaux techniques en cuisine et en service
- Enseignement général
- Co-intervention
- Démarche de projet

## Période de formation en milieu professionnel

- 1<sup>ère</sup> année 6 semaines
- 2<sup>ème</sup> année 8 semaines
- 3<sup>ème</sup> année 6 semaines

**20 semaines**

Stage  
à l'étranger

**Erasmus+**

Enrichit les vies, ouvre les esprits.

## BAC PROFESSIONNEL CUISINE

### Activités pouvant être confiées



- Organiser** la production culinaire
- Animer** une équipe
- Gérer** les approvisionnements
- Communiquer** au sein d'une équipe et à des fins commerciales
- Analyser** les ventes
- Appliquer** la démarche qualité

### Qualités attendues



Quels métiers exercer  
après un Bac pro Cuisine ?

Cuisinier  
Chef de partie  
Chef de cuisine

## BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION & SERVICES EN RESTAURATION

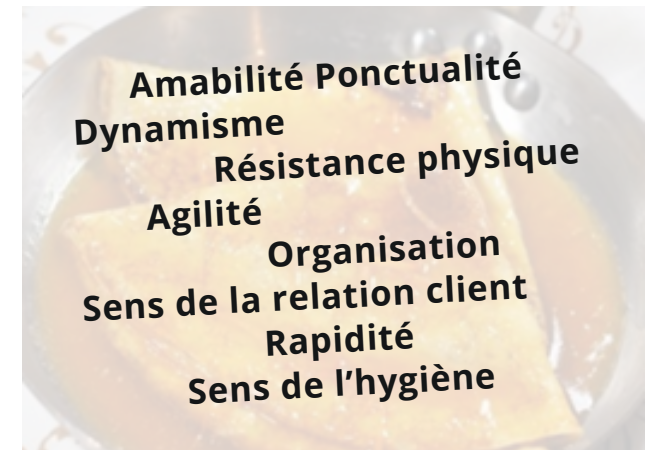
### Activités pouvant être confiées

- Réaliser** la mise en place
- Accueillir** la clientèle
- Vendre** des prestations (y compris bar & sommellerie)
- Gérer** le service



- Animer** une équipe en restauration
- Gérer** les approvisionnements
- Analyser** les ventes
- Appliquer** la démarche qualité

### Qualités attendues



Quels métiers exercer  
après un Bac pro Commercialisation  
et services en restauration ?

Chef de rang  
Maître d'hôtel  
Barman / Sommelier  
Adjoint au directeur de restaurant