

Métiers de L'hôtellerie-restauration



La classe de seconde famille des métiers de l'hôtellerie-restauration repose sur l'hypothèse suivante : les métiers du service et de la cuisine se distinguent par des compétences spécifiques très complémentaires. Pour faire face à une clientèle de plus en plus exigeante en termes de qualité, de choix de produits mais aussi de prix, les professionnels doivent en permanence s'adapter à des attentes et des besoins qui évoluent constamment. Il en va par exemple des clients soumis à des régimes alimentaires particuliers (allergies, intolérances, bio, végétarisme...) qui nécessite que le serveur maîtrise la composition des plats (ingrédients, allergènes...) de manière à renseigner le client, le rassurer et, si nécessaire, demander au cuisinier d'adapter certaines préparations. Il doit alors connaître les techniques, les produits utilisés en cuisine, les goûter et s'approprier les plats qu'il va ensuite proposer à la clientèle. En retour, le cuisinier doit pouvoir mesurer les contraintes du service et de la commercialisation au regard des attentes des clients afin d'y répondre au mieux.

Dans ce contexte, la classe de seconde famille des métiers Hôtellerie-Restauration entend non pas préparer des serveurs ou des cuisiniers mais des serveurs et des cuisiniers. Pour cela, une adaptation des contenus de formation a été opérée à partir des deux référentiels en vigueur. Il s'est agi en particulier d'identifier les compétences utiles et nécessaires aux emplois visés par ces deux certifications. Cette première année du cursus n'est donc en rien une année de découverte. Elle est d'emblée professionnalisante. Elle entend doter tous les élèves, quelle que soit la spécialité qu'ils choisiront à l'issue de la classe de seconde, d'un socle de compétences utiles et nécessaires pour la poursuite de leur professionnalisation. Cette montée en compétences des élèves grâce à une meilleure connaissance des deux métiers, constituera à l'issue du parcours un atout supplémentaire pour celles et ceux qui se destineront à préparer un BTS Management en Hôtellerie Restauration.

La seconde « famille des métiers » permet à l'élève d'acquérir les compétences de base des baccalauréats professionnels « Cuisine » et « Commercialisation et services en restauration ». L'élève peut ainsi tout au long de la classe de seconde construire son projet et faire un choix étayé entre ces deux spécialités. Les périodes d'immersion en milieu professionnel jouent, ici, un rôle essentiel. En cohérence avec les attendus d'une seconde famille de métiers, il convient de proposer aux élèves des PFMP qui lui permettent de se rendre compte in situ de la réalité des deux métiers afin qu'ils puissent se définir en connaissance de cause. Ces mises en situation en entreprise doivent être l'occasion pour l'élève soit de conforter son choix initial soit de le faire évoluer à la faveur des expériences professionnelles vécues. Il peut ainsi, à titre d'exemple, être envisagé, si la structure de l'établissement le permet, de proposer à l'élève une première PFMP dans une même entreprise, deux semaines en cuisine puis deux semaines en salle. Une deuxième PFMP pourra alors lui permettre d'arrêter son choix autour de l'une des deux spécialités

Spécialités de baccalauréat professionnel de la famille des Métiers de l'hôtellerie-restauration :

- [Cuisine \(+\)](#)
- [Commercialisation et services en restauration \(+\)](#)

Compétences communes à la famille de métiers de l'hôtellerie-restauration

Ces compétences émergent du rapprochement entre les référentiels des deux diplômes. Dans le tableau ci-dessous, il a été décidé de les rattacher à l'intégralité des compétences des référentiels des diplômes pour donner toute latitude aux équipes pédagogiques de construire leur progression. Les compétences communes constituant plus une *convergence pédagogique* que proposant un programme de la classe de seconde. La classe de seconde constituant une amorce de professionnalisation, les activités professionnelles qui y seront proposées par les équipes à partir de situations de travail simples, pourront être reprises en classe de première et terminale avec des niveaux de technicité et de complexité plus importants. La structuration autour des compétences communes pouvant d'ailleurs tout aussi bien inspirer les progressions en classe de 1^{ère} et Tle.

Bac professionnel Cuisine	Bac professionnel Commercialisation et services en restauration
Recueillir les informations et préparer la production/le service	
Gérer son poste de travail	
Contribuer au stockage des marchandises	
Gérer les invendus	
Contribuer à la démarche qualité	
Entretenir des relations professionnelles, communiquer avec des tiers	
Communiquer au sein de la structure, se positionner dans l'équipe	
Adopter une posture professionnelle	
S'autoévaluer et rendre compte	

Classe de seconde professionnelle hôtellerie-restauration

Académie de Montpellier

- 11 **Carcassonne**
Lycée professionnel Charles Cros (*Public*)
- 30 **Nîmes**
Lycée professionnel Voltaire (*Public*)
- 30 **Saint-Jean-du-Gard**
Lycée professionnel Hôtelier Marie Curie (*Public*)
- 34 **Béziers**
Lycée Jean Moulin (*Public*)
- 34 **Montpellier**
Lycée Georges Frêche (*Public*)
- 34 **Sète**
Lycée Charles de Gaulle (*Public*)
- 48 **Mende**
Lycée professionnel Émile Peytavin (*Public*)
- 48 **Saint-Chély-D'apcher**
Lycée privé Sacré-Cœur (*Privé sous contrat*)
- 66 **Andorre-la-Vella**
Lycée Comte de Foix (*Public*)
- 66 **Argelès-sur-Mer**
Lycée Christian Bourquin (*Public*)

Académie de Toulouse

- 09 **Saint-Girons**
Lycée professionnel François Camel (*Public*)
- 12 **Millau**
Lycée professionnel Jean Vigo (*Public*)
- 12 **Villefranche-de-Rouergue**
Lycée professionnel privé Saint-Joseph (*Privé sous contrat*)
- 31 **Saint-Gaudens**
Lycée polyvalent Sainte Thérèse (*Privé sous contrat*)
- 31 **Toulouse**
Lycée professionnel Renée Bonnet (*Public*)
- 31 **Toulouse**
Lycée polyvalent de l'hôtellerie d'Occitanie (*Public*)
- 32 **Auch**
Lycée professionnel Pardailhan (*Public*)
- 32 **Masseube**
Lycée professionnel du campus privé la Salle Saint-Christophe (*Privé sous contrat*)

- 46 **Souillac**
Lycée professionnel Quercy Périgord (*Public*)
- 65 **Lourdes**
Lycée professionnel de l'Arrouza (*Public*)
- 65 **Tarbes**
Lycée professionnel Lautréamont (*Public*)
- 81 **Mazamet**
Lycée professionnel hôteliers (*Public*)
- 82 **Castelsarrasin**
Lycée polyvalent Jean de Prades (*Public*)
- 82 **Montauban**
Lycée professionnel privé Marie Théas (*Privé sous contrat*)