

BAC Professionnel Restauration

Un diplôme de niveau IV, délivré par l'Education Nationale.

Le bac pro restauration forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et formes de la restauration. La classe de terminale permet d'approfondir soit la production culinaire, soit la commercialisation et les services, pour concevoir, organiser et produire des prestations de qualité, compatibles avec les évolutions en cours.

La formation se caractérise par une bonne appréhension des concepts et synthèses techniques, ce qui suppose un tronc commun de formation dans les domaines de la production culinaire et des services.

En contrat d'apprentissage :

périodes de formation au CFA et période de formation en entreprise

2 options : **Gestion production de service et commercialisation,**
 Gestion production culinaire.

Conditions d'admission

Etre titulaire du CAP Cuisine ou restaurant ou encore du BEP des métiers de l'hôtellerie et de la Restauration,
Avoir terminé une classe de 1^{ère}.

Qualités requises

- Esprit d'équipe,
- Résistance physique,
- Aptitude au travail manuel,
- Dynamisme.



Définition du métier

Le chef de cuisine organise et gère l'ensemble du processus de production des plats, des mets ou des repas dont il est responsable : approvisionnement et fabrication (quantité, qualité et coûts), présentation et distribution jusqu'à la consommation. Il recrute et participe à la formation du personnel de cuisine (aide de cuisine, cuisinier, chef de partie...), veille à l'application des consignes concernant le ratio "coût/marchandises", supervise les techniques de fabrication, les règles de présentation et l'hygiène alimentaire, contrôle l'entretien de la cuisine et de ses installations. Il effectue la gestion de l'ensemble des denrées (achats et négociation avec les fournisseurs, approvisionnement, stockage, conservation). Il élabore les menus, adapte les recettes, calcule les coûts, détermine les prix de vente et peut être responsable du budget de fonctionnement de la cuisine. Dans certains cas, élabore de nouvelles recettes.

Le maître d'hôtel organise l'ensemble ou une partie de la salle, veille à la mise en place de la salle et de l'office. Accueille, place, renseigne, conseille les clients du restaurant, suscite la vente et prend les commandes.

Il supervise le déroulement du service et organise la répartition des activités entre le personnel de salle. Il dirige les chefs de rang, les commis ou les garçons. Il assure la coordination avec la cuisine. Il effectue la finition, le découpage et la présentation de certains plats. Il peut participer à l'élaboration des menus et des cartes et également présenter les notes et les encaisser. Dans certains cas, il assure des services spéciaux (banquet, buffet, traiteur...)

Le chef de restaurant encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel et les différents services liés à la restauration (salle, cuisine, cave, office...). Recrute, forme et anime le personnel, définit les règles de fonctionnement, organise et développe l'activité du restaurant sous le contrôle d'une direction générale ou d'un conseil d'administration. Il est responsable de l'agencement des locaux et des conditions d'accueil des clients, fixe et met en œuvre la politique budgétaire et commerciale de l'établissement (prix de revient, budget prévisionnel, tarifs...). Supervise l'élaboration des menus et des cartes. Peut, dans certains établissements, remplacer ponctuellement le directeur général de l'établissement.

Contenu de la formation

Domaine professionnel

Cuisine

Technologie : histoire de l'art culinaire, l'évolution de la production. Les gastronomies régionales, européennes... Connaissances des produits (vins, fromages...) Organisation et implantation des machines en cuisine.

Technologie appliquée : par exemple, découpe étape par étape, comparaison de saveurs.

TP : élaboration de menus à base de produits sophistiqués, depuis l'achat des matières premières jusqu'à la réalisation du produit et la fixation des tarifs. Finition, qualité et rapidité d'exécution.

Service et commercialisation

Technologie et technologie appliquée : par exemple, historique de l'art de la table, panorama des différentes formules de restauration (rapide, traditionnelle, à thème...) ainsi que des boissons et produits français et régionaux. Le marché et l'entreprise de l'hôtellerie-restauration. Les objectifs et méthodes de la vente, la communication commerciale. Comment gérer et à organiser des banquets.

TP : recevoir des clients, participer à l'élaboration des menus. Argumenter pour vendre. Décorer et préparer une salle. Réaliser des techniques élaborées. Gérer des commis.

Sciences appliquées

Nutrition, aliments, fonctionnement des équipements professionnels, mais aussi hygiène et prévention sanitaire.

Gestion de l'entreprise

Comptabilité, création ou reprise d'entreprise,

Droit du travail et environnement juridique de l'entreprise.

Domaine général

Langue vivante

Français

Histoire-Géographie

Education Physique et Sportive

Arts appliqués



RETOUR D'EXPERIENCE

« »

*Xxxxxxx XXXXXXXX,
Xème année
de BAC PRO
Restauration.*

DEBOUCHES

✓ Entrée dans la vie active

Le titulaire de ce diplôme est habituellement :

- Premier commis,
- chef de partie,
- chef de rang,
- chef de cuisine,
- maître d'hôtel ou adjoint du directeur de restaurant.

Ces activités s'exercent dans la restauration collective ou commerciale.

✓ Poursuite d'études

Mentions Complémentaires : sommellerie, cuisinier en dessert de restaurant, traiteur, accueil réception, bar.

BTS Restauration.