



BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES

DES MÉTIERS DE LA

RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

DÉFINITION	<p>Le titulaire du BEP des Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie a reçu une formation professionnelle pratique et théorique. Il est polyvalent dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie avec une dominante :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ soit production culinaire,▪ soit production de services. <p>La polyvalence du titulaire du diplôme du BEP Métiers de la Restauration et Métiers de l'Hôtellerie permet une adaptation à tous les secteurs d'activités liés à l'hôtellerie et à la restauration.</p>
CONTEXTE PROFESSIONNEL	<p>Le titulaire de ce BEP peut occuper un poste de commis dans le secteur :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ de la restauration commerciale,▪ de la restauration collective,▪ des entreprises connexes à l'industrie hôtelière,▪ des hôtels, des résidences hôtelières, <p>Le titulaire du BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie intervient dans les fonctions de production culinaire et / ou de production de service.</p>
FONCTIONS	<p>DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE</p> <p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, à son niveau de commis :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ réceptionner la matière d'œuvre et effectuer les traitements préliminaires▪ participer à l'élaboration des mets,▪ réaliser et dresser des préparations simples,▪ participer à la distribution,▪ assurer les opérations de fin de service. <p>DOMINANTE PRODUCTION DE SERVICE</p> <p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ réaliser les travaux de nettoyage des locaux, du mobilier et des matériels avant et après le service,▪ réceptionner les produits, effectuer la mise en place et les préparations préliminaires. <p>A son niveau de commis :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ assurer l'accueil du client dans les différents services de l'établissement,▪ assurer la prise de commande, le service, la suite et le débarrassage,▪ préparer, distribuer et débarrasser les petits déjeuners,▪ préparer, distribuer et débarrasser les prestations en étage.

DURÉE DES ETUDES	Scolarité sur deux années
PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE « PFE »	<p>La préparation au brevet d'études professionnelles des métiers de la restauration et de l'hôtellerie comporte une période de formation en entreprise de HUIT semaines.</p> <p>La P.F.E. se déroule en deux périodes de quatre semaines.</p> <p>La première période, organisée au cours de la première année, fait l'objet d'un suivi du candidat et d'une évaluation formative.</p> <p>La seconde période se situe en fin de deuxième année de formation. Le candidat est placé dans un environnement professionnel qui correspond au choix de la dominante du diplôme.</p> <p>Pendant cette seconde période, le candidat fera l'objet d'une évaluation chiffrée et la note obtenue sera prise en compte dans la totalisation des points pour l'attribution du diplôme.</p> <p>La formation en entreprise fait l'objet d'une convention passé entre l'école et l'entreprise d'accueil.</p>
FORMATION EN ENTREPRISE	<p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ découvrir l'entreprise, les réalités professionnelles, les exigences de la formation ▪ acquérir les compétences professionnelles nécessaires : <p style="text-align: center;">savoirs, savoir-faire, savoir être qui figurent dans le référentiel du diplôme</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ assurer une continuité pédagogique entre l'école et l'entreprise ▪ permettre au jeune d'exploiter sa formation en entreprise et l'aider à construire son projet professionnel.