



BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

RESTAURATION

DÉFINITION	<p>Le titulaire du baccalauréat professionnel restauration est un professionnel très qualifié dans les activités de production culinaire et de service, capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration.</p>
CONDITION D'ADMISSION	<p>L'accès en première année du cycle d'études conduisant au baccalauréat professionnel, spécialité restauration, est ouvert, en priorité aux candidats titulaires du brevet d'études professionnelles hôtellerie – restauration.</p> <p>Certaines autres candidatures peuvent être acceptée sur décision du recteur, après avis de l'équipe pédagogique.</p> <p>La scolarisation en « section européenne » permet aux candidats, s'ils obtiennent une note suffisante lors des épreuves de langue vivante, de bénéficier de l'attribution de l'indication « Section Européenne » sur le diplôme.</p>
CONTEXTE PROFESSIONNEL	<p>Capable d'exercer une activité salariée ou à fonder une entreprise, le titulaire du baccalauréat professionnel peut travailler sur le territoire national comme à l'étranger.</p> <p>En fonction des capacités personnelles et des choix d'orientation, il peut occuper, par exemple, les postes suivants :</p> <p><i>Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire :</i></p> <ul style="list-style-type: none">▪ premier commis▪ chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale▪ chef de cuisine ou chef gérant pour le secteur de la restauration collective, <p><i>Dans le domaine du service et de la commercialisation :</i></p> <ul style="list-style-type: none">▪ chef de rang▪ maître d'hôtel,▪ adjoint au directeur de restaurant en restauration commerciale comme en restauration collective. <p>Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement, l'activité pouvant aussi se diversifier dans les entreprises connexes à l'industrie hôtelière, agro-alimentaire, équipementiers notamment.</p>
CONDITIONS DE TRAVAIL	<p>Le titulaire du baccalauréat professionnel peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés, une bonne résistance physique dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p>

FONCTIONS

Au terme de sa formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, le titulaire du baccalauréat professionnel restauration peut viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualité compatibles avec les évolutions en cours.

■ Fonction Production culinaire :

Réaliser des prestations conformes aux exigences techniques, qualitatives et économiques définies dans les différents types d'entreprises en mettant en œuvre :

- les données et informations utiles
- la matière d'œuvre, sous toutes formes connues ou à découvrir,
- les ressources, hommes et moyens,
- les procédés –fabrication, distribution, nettoyages, ...-
- les lieux, les sites de production et de distribution

et en développant les relations à l'interne (équipe, hiérarchie, ...) et à l'externe (clients, fournisseurs, organismes de contrôle, etc...)

■ Fonction Production de service :

Réaliser des prestations conformes aux exigences techniques, qualitatives et relationnelles, adaptées à la politique commerciale des différents types d'entreprises en mettant en œuvre :

- les documents de commercialisation, bons de commande, supports de vente,
- Les produits, solides et liquides,
- les ressources, hommes et moyens,
- les techniques de services adaptés à tous types de restauration...-
- les lieux, les sites de restauration commerciale ou collective

et en développant les relations à l'interne (équipe, hiérarchie, ...) et à l'externe (clients, fournisseurs, organismes de contrôle, etc...).

■ Fonction Organisation et animation d'une équipe :

Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur :

- travailler en équipe, planifier le travail, faire appliquer des procédures,
- éditer des documents internes, des manuels de procédures,...
- utiliser les moyens et les ressources,
- communiquer à l'interne, à l'externe,

afin d'optimiser les moyens humains et matériels pour obtenir la qualité de prestation attendue

■ Fonction Commercialisation :

Mettre en œuvre une politique de promotion des ventes,

- animer le lieu de vente, mettre en valeur le produit,
- étudier les études de marché et/ou veille concurrentielle,
- définir les actions publicitaires, les enquêtes de satisfaction, ...
- utiliser tous les moyens et les ressources,

pour contribuer à l'image de marque, à l'optimisation des ventes et à la fidélisation de la clientèle.

FONCTIONS (SUITE)	<p style="text-align: center;">■ Fonction Gestion de l'Entreprise :</p> <p>Comparer, étudier, gérer, prévoir,....</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ les offres de fournisseurs, les consommations, les stocks... ▪ effectuer les opérations courantes journalières, ▪ calculer, analyser les coûts, les taxes, les salaires, ▪ Mettre en œuvre une gestion prévisionnelle, maîtriser des investissements, ... ▪ établir les documents fiscaux, rédiger les imprimés déclaratifs, ... <p>en vue d'améliorer la rentabilité de l'établissement pour une pratique efficace à sa gestion.</p>
ORGANISATION DE LA SCOLARITÉ	<p>La formation se déroule au Lycée A. Dumas et, pour partie, en milieu professionnel, sur deux années.</p> <p>La première année est commune aux deux valences : cuisine et restaurant, Le choix de la valence du diplôme ne devient effectif qu'au moment de la classe terminale.</p>
LA FORMATION EN ENTREPRISE	<p><u>Durée</u> : 20 semaines, soit :</p> <p style="text-align: center;">12 semaines en 1^{ère} année et 8 semaines en 2^{ème} année.</p> <p>La recherche de (des) entreprise(s) d'accueil est assurée conjointement par l'élève et l'équipe pédagogique de l'établissement de formation.</p> <p>En première année : La première période (de 4 à 6 semaines) est effectuée dans la valence opposée à celle choisie au BEP. La seconde période, organisée durant la dernière partie de l'année scolaire, sera faite dans la valence de l'option choisie.</p> <p>En deuxième année : L'élève choisit la formation en entreprise qui correspond à l'approfondissement retenu (organisation et production culinaire ou service et commercialisation).</p> <p>Si le candidat est inscrit en « section européenne » la (les) période (s) de formation peut être organisée dans un pays de la langue retenue, sous contrôle de l'autorité scolaire.</p> <p>La période de formation, définie par convention, souligne l'obligation pour l'élève de construire un dossier professionnel, lequel dossier servira à la délivrance du diplôme, dans le cadre de l'épreuve (E 3) de synthèse des activités en entreprise.</p>