



Tu es en 3ème et tu dois préciser ton projet d'orientation...

Tu es intéressé(e) par l'hôtellerie-restauration mais tu hésites : cuisinier, serveur, barman, sommelier, pâtissier en restaurant, réceptionniste... de nombreux métiers te viennent à l'esprit mais tu n'es pas sûr(e) de ton choix...

Ce n'est pas grave, dès septembre 2020, se met en place la seconde professionnelle famille des métiers de l'hôtellerie-restauration. Tu pourras découvrir les métiers de la cuisine et du restaurant puis choisir en fin de seconde le baccalauréat professionnel qui te correspond le mieux.



Une orientation en 2 temps...



En fin de 3ème...

Je choisis une famille des métiers : Bac Pro seconde « famille des métiers de l'hôtellerie-restauration »



En fin de seconde...

Je choisis un métier : cuisinier (Bac Pro « Cuisine ») ou serveur (Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration »)

Un parcours de formation sur trois ans

Seconde famille des métiers de l'hôtellerie-restauration

Lors de séances de travaux pratiques :

- je travaille sur les savoir-être attendus dans les entreprises de l'hôtellerie-restauration,
- j'apprends les bases des deux métiers « cuisinier » et « serveur », celles-ci me seront indispensables pour devenir un bon professionnel.



[Lien vidéo B Boutboul](#)

1ère et terminale Bac Pro « Cuisine »



Je renforce mes compétences pour devenir cuisinier

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/cuisinier-cuisiniere>

1ère et terminale Bac Pro « Commercialisation et services »



Je renforce mes compétences pour devenir serveur

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/employe-employee-de-restaurant>

Selon mon profil et mon projet professionnel



BTS Management en Hôtellerie Restauration



spécialisation en Mention Complémentaire