

QUE FAIRE APRES UN BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION ?

Ce document a pour objectif de guider les élèves de Bac Pro qui souhaitent continuer leurs études. En aucun cas, il ne peut être exhaustif et d'autres formations peuvent éventuellement vous être accessibles.

Rappel : Vous trouverez des informations complémentaires sur les métiers et les poursuites d'études de votre Bac professionnel en surfant sur : www.choisirmonmetier-paysdelaloire.fr ou sur www.onisep.fr

1 PREPARER UN BTS EN 2 ANS

- BTS Management en Hôtellerie-restauration :

Le titulaire de ce BTS assume la responsabilité d'une unité d'hôtellerie restauration, la fidélisation et le développement de la clientèle. Il possède des aptitudes pour diriger, former, animer une équipe. C'est à la fois un organisateur et un gestionnaire. Il a le sens du contact et peut pratiquer jusqu'à trois langues vivantes étrangères. Il s'agit également d'acquérir en formation l'esprit d'entreprendre car dans le secteur de l'hôtellerie restauration l'accès à l'entrepreneuriat est rapidement envisageable après une première expérience professionnelle.

3 options possibles en fin de 1^{ère} année :

- ✓ Option A Management d'unité de restauration,
- ✓ Option B Management d'unité de production,
- ✓ Option C Management d'unité d'hébergement

L'option A Management d'unité de restauration forme aux méthodes commerciales et marketing et à la gestion financière d'un établissement. Le diplômé est formé aux différentes techniques de restauration, à la gestion des achats, de la réception et du stockage des marchandises.

Le diplômé peut débiter comme maître d'hôtel, sommelier, chef barman, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

L'option B Management d'unité de production culinaire forme les élèves à la science et à la technologie des activités de restauration : nutrition, diététique, hygiène, sécurité. Ils acquièrent également des compétences dans les procédés et équipements des différents types de production et de distribution de la nourriture, y compris la production industrielle.

Le diplômé peut débiter comme chef de partie, second de cuisine, avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

L'option C Management d'unité d'hébergement forme les élèves à la conduite et la supervision des activités de la réception et des étages. Il assure un suivi du séjour des clients, de la réservation jusqu'au départ ; coordonne la facturation et veille à la qualité des prestations. Enfin, il est à même de fournir aux clients des renseignements pratiques, touristiques et culturels.

Le diplômé peut débiter comme gouvernant, réceptionniste avant d'accéder à des postes d'encadrement ou de direction.

44 Guérande

Lycée professionnel Olivier Guichard
12 rue de la Fauvette 44350 Guérande
(Public - Internat garçons-filles - apprentissage - 2 ans)

Option B

Orvault

Lycée polyvalent Nicolas Appert
24 avenue de la Cholière 44700 Orvault

(Public - Internat garçons-filles - temps plein / apprentissage - 2 ans)

Option A, B et C en temps plein

Option B en apprentissage

Saint-Nazaire

Lycée des métiers Sainte-Anne
250 boulevard Laennec BP 337 44615 Saint-Nazaire Cedex

(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - temps plein - 2 ans)

Option A, B et C

49 Cholet

Lycée Jeanne Delanoue
11 boulevard Jeanne d'Arc BP 60427 49304 Cholet Cedex

(Privé sous contrat - Internat garçons-filles)

Option A, B et C en apprentissage

Saumur

Lycée polyvalent Sadi Carnot - Jean Bertin
25 rue Marceau BP 10 49401 Saumur Cedex

(Public - Hébergement organisé hors établissement - temps plein - 2 ans)

Option A, B et C

72 Mans (Le)

Lycée polyvalent Sainte-Catherine
202 rue Saint Aubin 72000 Le Mans

(Privé sous contrat - Externat uniquement - temps plein - 2 ans)

Option A, B

Lycée professionnel Funay-Hélène Boucher
157 rue Henri Champion BP 23320 72100 Le Mans Cedex 01

(Public - Internat garçons-filles - apprentissage - 2 ans)

Option A, B en apprentissage

85 Roche-sur-Yon (La)

Section générale et technologique du LP Edouard Branly
5 Boulevard Branly 85006 La Roche-sur-Yon Cedex

(Public - Internat garçons-filles - (apprentissage / temps plein - 2 ans)

Option B en temps plein et/ou en apprentissage

Lycée polyvalent Notre-Dame du Roc
Rue Charlemagne CS 80023 85035 La Roche-sur-Yon Cedex

(Privé sous contrat - Externat uniquement - temps plein - 2 ans)

Option A, B et C en temps plein et/ou en apprentissage

Éventuellement : avec un très bon niveau en langues et 2 langues vivantes déjà pratiquées :

- *BTS Tourisme* :

Pour informer, conseiller sur les destinations et la gamme de prestations possibles dans une agence de voyage et une fois le client décidé, assurer la finalisation de la vente en réservant les billets, les nuitées, les visites et le suivi commercial. Ou pour intervenir dans l'animation d'espaces, le montage de projets touristiques, l'organisation d'événements et l'accueil.

44 Baule-Escoublac (La)

Lycée Grand Air
12 Avenue de Trémeac BP 123 44503 La Baule-Escoublac Cedex

(Public - Internat garçons-filles - temps plein - 2 ans)

Nantes

Ecole nantaise de commerce
6 rue Crébillon 44000 Nantes

(Privé sous contrat - Externat uniquement - temps plein - 2 ans)

Institut des métiers de l'enseignement supérieur
7 rue de Bréa BP 42117 44021 Nantes Cedex 01
(Privé sous contrat - temps plein - 2 ans)

Lycée Carcouet
115 boulevard du Massacre BP 98430 44184 Nantes Cedex 04
(Public - Externat uniquement - temps plein - 2 ans)

Lycée polyvalent Sacré Cœur-La Salle
3 rue Francis Portais 44104 Nantes cedex 4
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - temps plein - 2 ans)

Cholet

Lycée technologique et professionnel la Providence
33 avenue Gustave Ferrié BP 20646 49306 Cholet Cedex
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - temps plein - 2 ans)

Saumur

Lycée Duplessis Mornay
1 rue Duruy BP 330 49408 Saumur Cedex
(Public - Externat uniquement) (temps plein - 2 ans)

85 Luçon

Lycée polyvalent Atlantique
5 rue Jean Jaurès BP 239 85402 Luçon Cedex
(Public - Internat garçons-filles - temps plein - 2 ans)

Sables-d'Olonne (Les)

Lycée polyvalent Sainte-Marie du Port
La Merinière BP 20376 85108 Les Sables-d'Olonne Cedex
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles - temps plein - 2 ans)

MFR de Château d'Olonne
110 rue du Dr Schweitzer 85100 Les Sables-d'Olonne
(Privé sous contrat - Internat garçons-filles – alternance/apprentissage - 2 ans)

2 PREPARER UNE MENTION COMPLEMENTAIRE EN 1 AN

La mention complémentaire permet d'acquérir des compétences supplémentaires et une spécialisation afin de mieux s'adapter à l'emploi.

Elle se prépare en lycée ou en centre de formation d'apprentis.

- **MC EMPLOYE BARMAN** : pour mettre à disposition des clients au bar les boissons et les cocktails selon leurs désirs ; pour mettre également en place la cave de jour et veiller à l'entretien du bar....

Lieux de préparation : au LP Branly à La Roche/Yon, au Lycée Ste Anne (privé) à St Nazaire ou par apprentissage au CFA de la CCI d'Angers ou au CFA du Lycée Ste Anne à St Nazaire.

- **MC SOMMELLERIE** : pour affiner les connaissances dans le domaine des vins : savoir les présenter, en parler, conseiller la clientèle, les harmoniser avec les plats, participer au travail de la cave (bouchage, rangement, classement des bouteilles...) et à l'élaboration de la carte des vins, tenir la comptabilité des ventes en salle ou en magasin.

Lieux de préparation : au lycée Appert à Orvault, par apprentissage au CFA de la CCI d'Angers, en contrat de professionnalisation (10 mois - Henriman Formation à Nantes)

- **MC ACCUEIL-RECEPTION** : pour être réceptionniste dans un hôtel

Lieux de préparation : au lycée privé Ste Anne à St Nazaire, ou par apprentissage au CFA de la CCI d'Angers ou au CFA du Lycée Ste Anne à St Nazaire.

- **MC ORGANISATEUR DE RECEPTIONS** : pour organiser et préparer des banquets, des réceptions, des mariages....

Lieu de préparation : Lycée des métiers Condorcet à Arcachon (33).

3 PREPARER UN BREVET PROFESSIONNEL EN 2 ANS

Le brevet professionnel est un diplôme très spécialisé qui se prépare uniquement par apprentissage (ou par la formation continue pour les salariés) ; son objectif est d'approfondir les techniques professionnelles et les

connaissances en gestion ; ce diplôme est utile pour s'installer à son compte. Pour préparer un BP, il faut chercher une entreprise d'accueil et s'inscrire dans un CFA.

- **BP ARTS DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION** : pour une haute qualification dans la production, l'organisation et la réalisation de repas ; pour organiser et réaliser le service de repas, accueillir et conseiller le client sur les mets et les boissons, enregistrer les réservations, établir les factures, gérer l'approvisionnement et la tenue des stocks de marchandises, animer son équipe.

Lieux de préparation : en apprentissage = URMA CIFAM de Ste Luce /Loire, URMA CIFAM de St Nazaire, CFA du Lycée Edouard Branly à la Roche/Yon, MFR de St Michel Mont Mercure.

- **BP GOUVERNANTE** : pour apprendre à organiser le travail d'un service (planning, contrôle de la qualité...), les techniques de recrutement du personnel et d'animation d'équipe ; comptabilité, gestion des approvisionnements en linges et produits d'entretien, hygiène des locaux.....

Lieu de préparation : en apprentissage au LP Ste Catherine au Mans ou au CFA du Lycée Hôtelier de la Rochelle.

- **BP BARMAN** : pour approvisionner et mettre en place les produits du bar, pour l'élaboration et la mise en place de la politique commerciale de l'entreprise, pour assurer la relation avec le client par un accueil et une ambiance personnalisée, pour contrôler et gérer son service (analyse des ventes, gestion des stocks, opérations de caisse..) et animer son équipe.....

Lieu de préparation : en apprentissage au CFA du Lycée Hôtelier de la Rochelle (17).

4 CAP EN 1 AN, FCIL

CAP en 1 an ; il est réservé aux élèves déjà titulaires d'un diplôme de niveau 5 pour lui permettre d'acquérir une double compétence.

La FCIL , Formation complémentaire d'initiative locale se prépare en 9 à 12 mois dans un lycée ; son objectif est de s'adapter à l'offre d'emploi régionale, de favoriser votre insertion professionnelle ; elle repose sur une alternance très forte entre les établissements scolaires et les entreprises

- **FCIL Cuisine Européenne (ERASMUS+Pro)** au Lycée Edouard Branly à la Roche/Yon

- **FCIL Assistant gouvernant des secteurs hôteliers**, ou **FCIL chef de rang 3 et 4 étoiles Accor-flo** ou **FCIL concierge d'hôtel** au lycée public hôtelier de Toulouse

- **FCIL Chef de rang à la française - Relais et châteaux** (temps plein - 1 an) au Lycée public Hôtelier Quercy Périgord à Souillac (46)

5 SE PROFESSIONNALISER AVEC UN CQP DE LA BRANCHE PROFESSIONNELLE DE L'ALIMENTATION

Le CQP se prépare pendant une durée de 6 mois à 1 an, en alternance (contrat de professionnalisation) ou en formation continue. Mis en place par les fédérations professionnelles, le CQP n'est pas un diplôme reconnu par l'Éducation nationale, mais par la convention collective ou l'accord de branche. C'est donc une reconnaissance de la qualification.

- **CQP Barman du Monde de la Nuit** en Contrat de professionnalisation (12 mois - Henriman Formation à Nantes)

Pour en savoir plus Sites de référence

www.fafih.com

Édité par : Fonds d'assurance formation de l'industrie hôtelière (Fafih)

Sur le site : observatoire des métiers avec études prospectives et portraits sectoriels à l'échelle nationale et régionale, documents sur les dispositifs de formation et les certifications professionnelles, fiches métiers.

www.jobresto.com

Édité par : B-City

Sur le site : offres d'emploi, possibilité de déposer son cv.

www.lhotellerie-restauration.fr

Édité par : L'Hôtellerie Restauration

Sur le site : articles et enquêtes sectorielles, fiches diplômes et métiers complètes, moteur de recherche des établissements de formation, offres d'emploi ou de reprise de commerce.

www.metiers-hotel-resto.fr

Édité par : Fafih

Sur le site : offres d'emploi, de stages et de contrats en alternance dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, fiches métiers et répertoire de formations.

www.metiers-restaurationrapide.fr

Édité par : Comité paritaire de pilotage de l'Observatoire Prospectif des Métiers et des Qualifications de la branche professionnelle de la restauration rapide

Sur le site : fiches métiers avec description des compétences et des activités, témoignages vidéos, présentation succincte du secteur et des filières de formation, visite virtuelle d'un restaurant.

www.recrutement-restauration.fr

Édité par : Beepeo

Sur le site : offres d'emploi, moteur de recherche, cvthèque, géolocalisation.