

QUE FAIRE APRÈS UN BAC PRO CUISINE ?

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 PRÉPARER 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 débuter 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 débuter 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 débuter comme gouvernante, 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 CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT**: pour élaborer la carte des desserts, assurer le service, décorer les entremets, travailler le chocolat, fabriquer les tartes.....

Lieux de préparation : au lycée Nicolas Appert à Orvault, au Lycée Bougainville à Nantes, au Lycée Ste Anne (privé) à St Nazaire ou par apprentissage à l'URMA CIFAM de Ste Luce/Loire.

• **MC ART DE LA CUISINE ALLEGÉE**: spécialisation dans le domaine de la production de plats cuisinés adaptés à des clientèles spécifiques et, notamment, de plats cuisinés allégés en produits lipidiques ou glucidiques...

Lieux de préparation : au lycée hôtelier Yvon Bourges à Dinard (35), Lycée Jeanne d'Arc Saint-Ivy (privé) à Pontivy (56) ou par apprentissage au Lycée de l'Atlantique à Royan (17).

• **MC EMPLOYÉ TRAITEUR** : pour la préparation, la cuisson et la décoration de plats, pour élaborer et organiser des buffets ou réceptions, pour contrôler la conservation des aliments, appliquer les règles d'hygiène et gérer les stocks.

Lieux de préparation : par apprentissage à l'URMA CIFAM de Ste Luce/Loire ou à l'ESFORA à la Roche/Yon.

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

Lieu de préparation : au 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 Centre d'Information et d'Orientation de Rezé – Décembre 2020

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

• **BP ARTS DE LA CUISINE**: pour une excellente maîtrise des techniques traditionnelles de la restauration et des compétences approfondies en gestion ; pour occuper le poste de chef de partie (saucier, rôtisseur...) ; il détermine les approvisionnements, compose les menus, donne des instructions aux commis.

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.

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.

Par exemple = CAP Boulanger, CAP Pâtissier, CAP Boucher....

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 de la mer** au LP privé Saint Joseph de Trégunc (29)
- **FCIL Pâtissier** au Lycée Funay Hélène Boucher du Mans.
- **FCIL Cuisine Européenne (ERASMUS+Pro)** au Lycée Edouard Branly à la Roche/Yon

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.