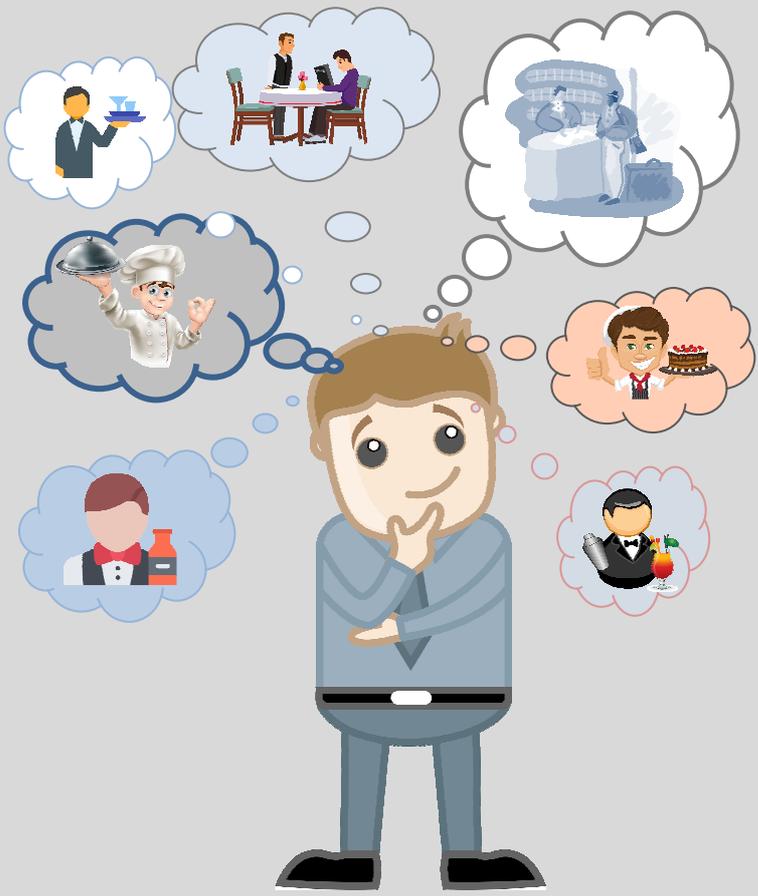




Tu es en 3ème et tu dois préciser ton projet d'orientation...

Tu es intéressé(e) par l'hôtellerie-restauration mais tu hésites : cuisinier, serveur, barman, sommelier... 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 : 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

Selon mon profil et mon projet professionnel

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 ».



1ère et terminale Bac Pro « Cuisine »



Je renforce mes compétences pour devenir cuisinier

1ère et terminale Bac Pro « Commercialisation et services en restauration »



Je renforce mes compétences pour devenir serveur

