

# HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME...



... Je m'informe sur les diplômes  
professionnels après la 3<sup>e</sup> !

Édition 2025

En  
partenariat  
avec

  
**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

 **onisep**

La Région  
**Grand Est**

**ORIENT'  
EST**



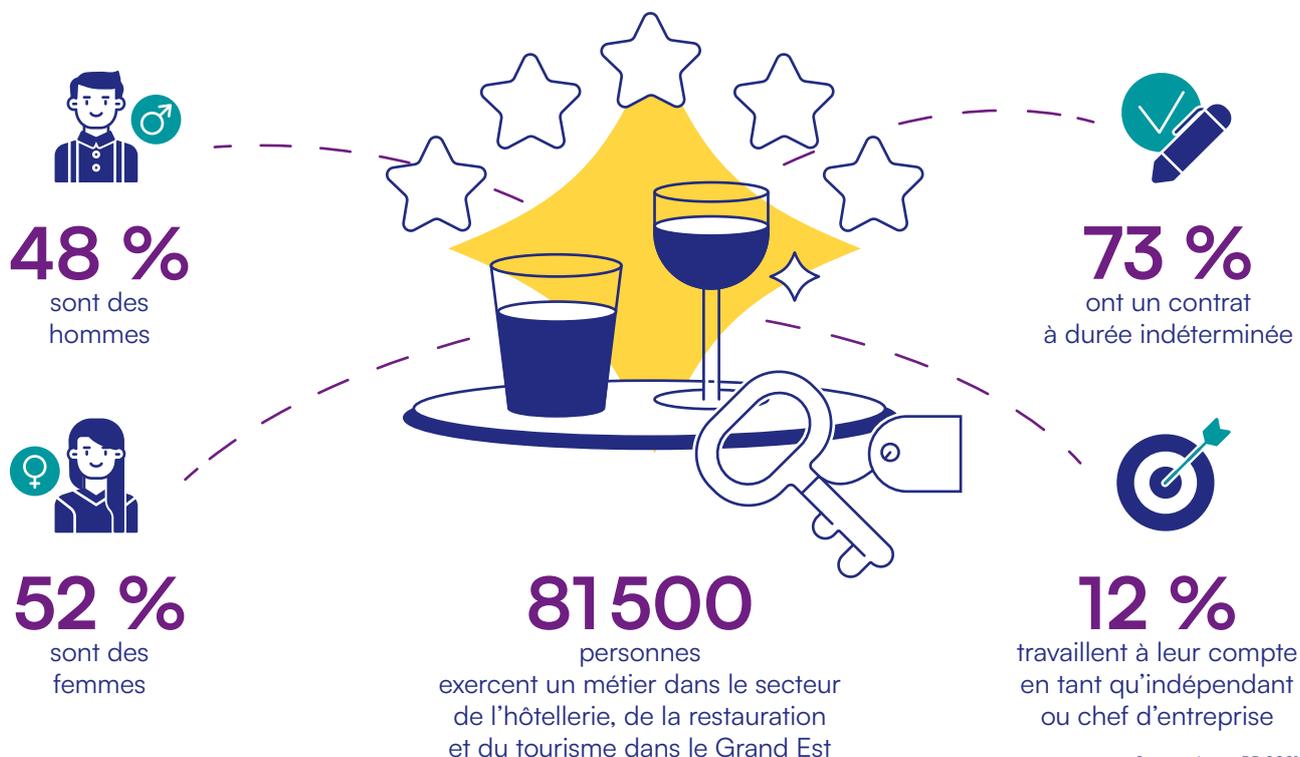
## SOMMAIRE

<b>Hôtellerie, restauration, tourisme : chiffres clés et perspectives</b>	<b>3</b>
<b>Les diplômes et les lieux de formation en Grand Est</b>	<b>5</b>
CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	5
CAP Cuisine	7
CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)	9
BAC PRO Commercialisation et services en restauration	11
BAC PRO Cuisine	13
<b>Partir à la découverte</b>	<b>15</b>

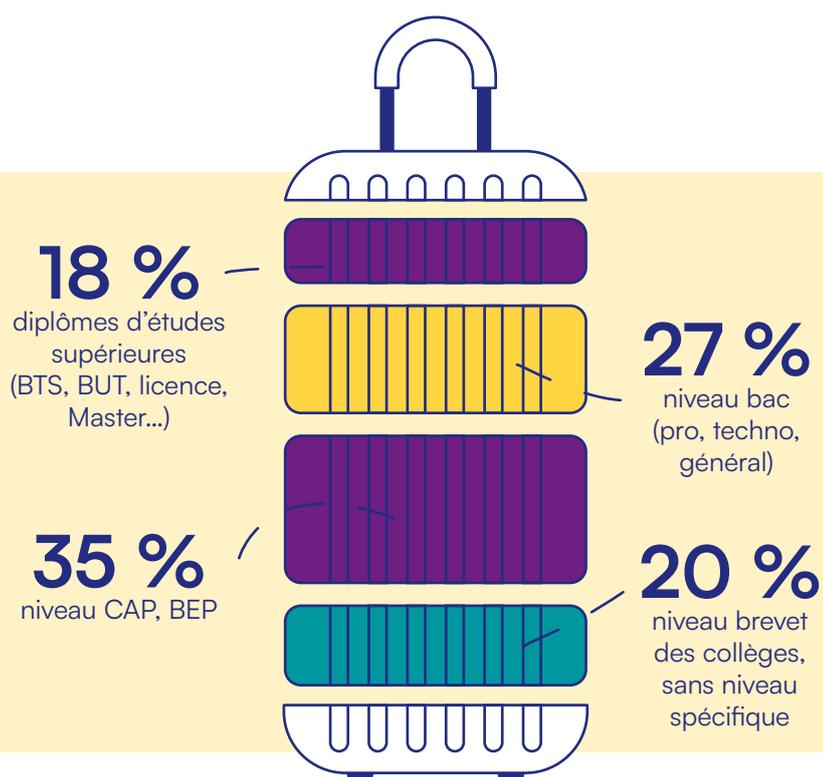


# HÔTELLERIE, RESTAURATION, TOURISME : CHIFFRES CLÉS ET PERSPECTIVES

## L'EMPLOI DANS LE SECTEUR...



## ... ET LE NIVEAU DE DIPLÔME



### EN 2023



**5 900**

jeunes étaient inscrits en formation initiale (niveau CAP ou Bac)



**37 %**

des jeunes ont suivi leur formation en apprentissage

Source : DRAAF - SRFD Grand Est, DRESS, Rectorats des académies du Grand Est



## LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

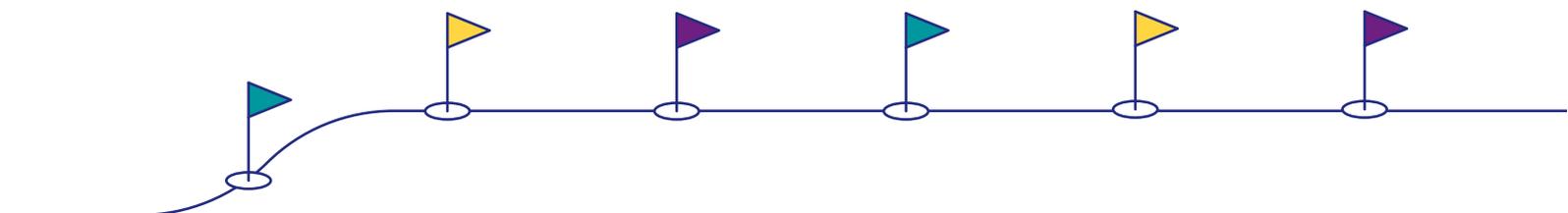
Avec la demande croissante de produits locaux préparés sur place et d'un « tourisme plus vert », les besoins des professionnels se renforcent dans la gestion des déchets, les mesures anti-gaspillage, les économies d'énergie, la traçabilité des produits... Une autre évolution majeure concerne l'importance prise par le numérique dans les établissements du secteur : réservation en ligne, gestion des applications et plateformes Internet, e-réputation des établissements...



### D'ici 2030,

plus de **700** postes de cuisiniers seraient recherchés par an en Grand Est et plus de **500** postes concernant les métiers d'employés et d'agents de maîtrise de l'hôtellerie et de la restauration.

Source : Oref Grand Est, France  
Stratégie - Dares « Les métiers en 2030 :  
quelles perspectives de recrutement en région ? »



## LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE : EN ROUTE VERS DES MÉTIERS D'AVENIR !



La transition écologique implique de grandes évolutions dans le monde économique, et plus globalement dans le monde du travail : évolution des processus de production pour limiter leur impact sur l'environnement, renforcement de l'économie circulaire, développement des filières de réemploi, recherche d'une meilleure performance énergétique mais également une identification et partage des bonnes pratiques... Ces évolutions nécessaires pour tendre vers un développement plus durable impactent de loin ou de près tous les métiers et les compétences associées à leur exercice.

Source : Oref Grand Est

**Pour en savoir + : [www.orientest.fr](http://www.orientest.fr)**



# LES DIPLÔMES ET LES LIEUX DE FORMATION EN GRAND EST

Pour en savoir + sur la voie professionnelle, consultez le guide « Après la 3<sup>e</sup> » en téléchargement sur [orientest.fr](http://orientest.fr)



Source des données : Open data Onisep - extraction du 16/09/2024 / CARIF Grand Est apprentissage - extraction du 06/01/2025. L'offre de formation présentée peut encore évoluer.



Si le baccalauréat professionnel peut permettre l'insertion professionnelle, il est également possible pour les élèves qui souhaitent poursuivre leurs études de le faire, soit par un complément de formation, soit quand ils en ont les compétences dans un BTS en concordance avec leur formation antérieure.



Sont listées ici les 2<sup>ndes</sup> pro appartenant à une famille de métiers, mais des 2<sup>ndes</sup> pro (hors famille de métiers) existent pour tous les bacs pros mentionnés.

## CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant



© Christophe Manquillet - Région Grand Est

### Au programme

Ce CAP forme les futurs professionnels à contribuer au bien-être de la clientèle française et étrangère de l'établissement (hôtel, café-brasserie ou restaurant) dans lequel ils exerceront. L'élève apprend à réaliser des prestations de services, à accueillir les clients, leur présenter les supports de vente et les informer sur les prestations ; contribuer à la vente, prendre les commandes et les transmettre, servir les plats et les boissons... Les élèves sont également formés à la gestion des stocks, des approvisionnements et au respect des règles d'hygiène et de sécurité. En hôtellerie, ils apprennent à mettre en place le chariot d'étage, les petits déjeuners, faire un lit ou une chambre, nettoyer une salle de bains.

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines, réparties sur les 2 années de formation, dont 4 semaines minimum en 1<sup>re</sup> année (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage). Il est souhaitable que ces stages se déroulent dans chacun des trois secteurs de l'HCR (hôtellerie, café-brasserie, restauration).

### Les poursuites d'études possibles

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an, en CS (certificat de spécialisation), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Employé barman
- CS Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Gouvernante
- BP Sommelier

### Idée(s) métier(s)

Femme/valet de chambre, barman, chef de rang, commis de cuisine, employé polyvalent de restauration rapide, serveur en restauration...



## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ◆ 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie
- ◆ 57 Metz - Lycée des métiers du sanitaire et du social Alain-Fournier
- ◆ 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 88 Remiremont - Lycée professionnel Camille Claudel

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Laxou - CCI Formation EESC (Antenne de Laxou)
- ◆ 54 Nancy - CFA de la restauration de Meurthe-et-Moselle - CFMIH 54
- ◆ 55 Bar-le-Duc - CFA européen Louis Prioux - AFPPROM
- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest)
- ◆ 57 Metz - UFA du lycée des métiers Raymond Mondon (avec le GRETA Lorraine Nord)
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (Saint Jo Formation)
- ◆ 88 Gérardmer - UFA du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration J.B.S. Chardin (avec le GRETA Lorraine Sud)
- ◆ 88 Saulxures-sur-Moselotte - Maison familiale rurale (MFR) - CFA de Saulxures-sur-Moselotte

### ACADÉMIE DE REIMS

#### En établissement scolaire

- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot

#### Par apprentissage

- ◆ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Édouard Herriot (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen (avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 51 Sézanne - GRETA de la Marne - Centre de Sézanne (avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- ◆ 52 Chaumont - CFA Alméa Formations Interpro
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Denis Diderot (avec le CFA de l'académie de Reims)

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### En établissement scolaire

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld (établissement privé sous contrat)
- ◆ 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet

#### Par apprentissage

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA
- ◆ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- ◆ 68 Thann - UFA du lycée Charles Pointet (avec le CFA académique de Strasbourg)



## CAP Cuisine



© Jack Frog - stock.adobe.com

### Au programme

Ce CAP forme à la réalisation des plats et à l'utilisation de différentes techniques de production culinaire. Les élèves apprennent les techniques culinaires et approfondissent leur connaissance des produits. En deux ans, ils sont formés à la réalisation de mets, de l'entrée au dessert et au dressage d'une assiette, en appliquant des techniques professionnelles. Ils sont capables d'élaborer un menu et d'être au contact avec la clientèle. Les enseignements sur la conception culinaire sont accompagnés de l'acquisition de la maîtrise des approvisionnements et des stocks ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité.

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage).

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- CS Employé traiteur
- CS Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration
- Bac pro Cuisine
- BP Arts de la cuisine
- BP Boucher
- BP Charcutier-traiteur

### Idée(s) métier(s)

Chef cuisine, cuisinier, commis de cuisine, employé polyvalent de restauration rapide, gérant de restauration collective, pâtissier de restaurant...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 54 Longwy - Lycée professionnel Darche
- ◆ 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie
- ◆ 57 Metz - Lycée des métiers du sanitaire et du social Alain-Fournier
- ◆ 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 88 Remiremont - Lycée professionnel Camille Claudel

#### Par apprentissage

- ◆ 54 Laxou - CCI Formation EESC (Antenne de Laxou)
- ◆ 54 Nancy - Campus des métiers Saint-Nicolas - site Marie-Immaculée
- ◆ 54 Nancy - CFA de la restauration de Meurthe-et-Moselle - CFMIH 54
- ◆ 55 Bar-le-Duc - CFA européen Louis Prioux - AFPROM
- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ◆ 57 Metz - UFA du lycée des métiers Raymond Mondon (avec le GRETA Lorraine Nord)
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (Saint Jo Formation)
- ◆ 88 Gérardmer - UFA du lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration J.B.S. Chardin (avec le GRETA Lorraine Sud)
- ◆ 88 Remiremont - Lycée professionnel Camille Claudel (avec le GRETA Lorraine Sud)
- ◆ 88 Saulxures-sur-Moselotte - Maison familiale rurale (MFR) - CFA de Saulxures-sur-Moselotte



## ACADÉMIE DE REIMS

### En établissement scolaire

- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot
- ◆ 52 Saint-Dizier - Lycée polyvalent Saint-Exupéry

### Par apprentissage

- ◆ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Édouard Herriot (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims ou avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le CFA de l'académie de Reims ou le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- ◆ 51 Sézanne - GRETA de la Marne - Centre de Sézanne (avec le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- ◆ 52 Chaumont - CFA Alméa Formations Interpro
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Denis Diderot (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 52 Saint-Dizier - Lycée polyvalent Saint-Exupéry (avec le CFA de l'académie de Reims)

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### En établissement scolaire

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld (établissement privé sous contrat)
- ◆ 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet

### Par apprentissage

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA
- ◆ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld (avec le CFA CAA)
- ◆ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- ◆ 68 Thann - UFA du lycée Charles Pointet (avec le CFA académique de Strasbourg)



## CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)



© Bodez - Région Grand Est

### Au programme

Ce CAP forme à la réalisation de plats simples, à l'accueil et à la capacité d'informer les clients, respecter les règles d'hygiène tout en étant respectueux de la qualité. En cuisine, les élèves sont formés à la préparation de plats simples froids ou chauds avec des produits déjà prêts : sauces en poudre, légumes surgelés, viandes précuites. Ils apprennent à réceptionner et stocker des aliments et des mets préparés à l'avance, à vérifier leur qualité, à les répartir en portions individuelles, les entreposer au froid. En service, les élèves sont formés à la disposition des plats et boissons sur les présentoirs, au réapprovisionnement des espaces de distribution ou de vente et à l'affichage du prix des produits. L'entretien des locaux et des équipements, le lavage et le rangement de la vaisselle font partie intégrante de la formation. En commerce, ils sont formés au conseil aux clients et à la présentation des produits à consommer sur place ou à emporter ainsi qu'à la prise de commande et à l'encaissement éventuel des paiements.

La période de formation en milieu professionnel est de 14 semaines (pour les élèves qui ne sont pas en apprentissage).

### Les poursuites d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en CS (certificat de spécialisation) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

### Exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- CS Employé barman
- CS Sommellerie
- Bac pro Commercialisation et services en restauration

### Idée(s) métier(s)

Chef de cuisine, chef de rang, commis de cuisine, employa polyvalent de restauration rapide, serveur en restauration...

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 54 Nancy - Lycée professionnel Marie-Immaculée (établissement privé sous contrat)
- ◆ 54 Pont-Saint-Vincent - Lycée professionnel La Tournelle
- ◆ 54 Toul - Lycée des métiers du Toulouais
- ◆ 54 Val-de-Briey - Établissement régional d'enseignement adapté (EREA)
- ◆ 55 Stenay - Lycée des métiers Alfred Kastler

- ◆ 57 Dieuze - Lycée professionnel La Providence (établissement privé sous contrat)
- ◆ 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie
- ◆ 57 Hayange - Lycée professionnel Maryse Bastié
- ◆ 57 Metz - Lycée des métiers du sanitaire et du social Alain-Fournier
- ◆ 88 Contrexéville - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration et du bien-être Pierre Mendès France
- ◆ 88 Remiremont - Lycée professionnel Camille Claudel



## Par apprentissage

- ◆ 54 Nancy - Campus des métiers Saint-Nicolas - site Marie-Immaculée
- ◆ 54 Nancy - CFA de la restauration de Meurthe-et-Moselle - CFMIH 54
- ◆ 55 Bar-le-Duc - CFA européen Louis Prioux - AFPPROM
- ◆ 55 Stenay - Lycée des métiers Alfred Kastler (avec le GRETA Lorraine Ouest)
- ◆ 57 Metz - UFA du lycée des métiers Raymond Mondon (avec le GRETA Lorraine Nord)
- ◆ 57 Sarrebourg - CFA Dominique Labroise (avec le GRETA Lorraine Est)
- ◆ 57 Sarreguemines - UFA Michel Roth (avec le GRETA Lorraine Est)
- ◆ 88 Contrexéville - Lycée des métiers Pierre Mendès France (avec le GRETA Lorraine Sud)

## ACADÉMIE DE REIMS

### En établissement scolaire

- ◆ 08 Charleville-Mézières - Lycée professionnel Charles de Gonzague
- ◆ 08 Sedan - Lycée professionnel Le Château
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen
- ◆ 51 Épernay - Lycée polyvalent des métiers Stéphane Hessel
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Europe
- ◆ 51 Vitry-le-François - Lycée polyvalent François 1<sup>er</sup>

### Par apprentissage

- ◆ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ◆ 08 Charleville-Mézières - Lycée professionnel Charles de Gonzague (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 08 Sedan - Lycée professionnel Le Château (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 10 Troyes - CFA Jeanne Mance
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 51 Épernay - Lycée polyvalent des métiers Stéphane Hessel (avec le CFA de l'académie de Reims)
- ◆ 51 Vitry-le-François - Lycée polyvalent François 1<sup>er</sup> (avec le CFA de l'académie de Reims)

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### En établissement scolaire

- ◆ 67 Haguenau - Lycée professionnel André Siegfried
- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - Établissement régional d'enseignement adapté (EREA) Henri Ebel
- ◆ 67 Molsheim - Lycée professionnel Camille Schneider
- ◆ 67 Sarre-Union - Lycée polyvalent Georges Imbert
- ◆ 67 Saverne - Lycée professionnel Jules Verne
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- ◆ 67 Sélestat - Lycée professionnel Schweisguth
- ◆ 68 Altkirch - Lycée polyvalent Jean Jacques Henner
- ◆ 68 Colmar - Lycée polyvalent Blaise Pascal
- ◆ 68 Guebwiller - Lycée polyvalent Joseph Storck
- ◆ 68 Mulhouse - Lycée professionnel du Rebberg
- ◆ 68 Sainte-Marie-aux-Mines - Lycée polyvalent Louise Weiss
- ◆ 68 Saint-Louis - Lycée polyvalent Jean Mermoz **Nouveau**
- ◆ 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet
- ◆ 68 Wittelsheim - Lycée polyvalent Amélie Zurcher
- ◆ 68 Wittenheim - Lycée professionnel privé Don Bosco (établissement privé sous contrat)

### Par apprentissage

- ◆ 67 Haguenau - UFA du lycée Siegfried (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA
- ◆ 67 Schiltigheim - UFA Apprentis d'Auteuil
- ◆ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- ◆ 68 Saint-Louis - UFA du lycée Jean Mermoz (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ◆ 68 Wittenheim - UFA Don Bosco (avec le CFA CAA)



## BAC PRO Commercialisation et services en restauration



© Monkey Business - stock.adobe.com

### Au programme

Ce bac pro forme à l'accueil de la clientèle dans tous les lieux de restauration : salle de restaurant, bar, chambre d'hôtel... La formation prépare l'élève à organiser un espace de restauration (salle, bar, salon...), à organiser le service de restauration. Les enseignements développent les compétences dans les techniques de communication, commerciales et de relation avec les fournisseurs et la clientèle : réservation de la table, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons afin stimuler les ventes. L'élève apprend à préparer des commandes, stocker des produits. Il est formé à calculer le coût des produits, le coût de revient, à analyser les ventes. Les enseignements en langues étrangères lui donnent le savoir-faire pour accueillir les clients étrangers, voire d'exercer son métier à l'international.

La durée de la PFMP (période de formation en milieu professionnel) obligatoire pour l'examen est de 20 semaines sur les 3 ans de la formation (pour les élèves hors apprentissage).

### Poursuite d'étude : exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Accueil réception
- CS Organisateur de réceptions
- BP Arts de la cuisine
- BP Arts du service et commercialisation en restauration
- BP Barman
- BP Sommelier
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- BTS Management en hôtellerie restauration option C management d'unité d'hébergement

### Idée(s) métier(s)

Chef de rang, gérant de restauration collective, barman, directeur de restaurant, maître d'hôtel, employé polyvalent de restauration rapide...

### À savoir

2<sup>nde</sup> professionnelle famille de **métiers de l'hôtellerie-restauration**

## 📍 OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 54 Longwy - Lycée professionnel Darche
- ◆ 54 Villers-lès-Nancy - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation Stanislas
- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ◆ 57 Dieuze - Lycée professionnel La Providence (établissement privé sous contrat)
- ◆ 57 Freyning-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie
- ◆ 57 Hayange - Lycée professionnel Maryse Bastié
- ◆ 57 Metz - Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon
- ◆ 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 57 Sarreguemines - Lycée professionnel Simon Lazard
- ◆ 88 Contrexéville - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration et du bien-être Pierre Mendès France
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 88 Gérardmer - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation Jean-Baptiste-Siméon Chardin



## Par apprentissage

- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 88 Contrexéville - Lycée des métiers Pierre Mendès France (avec le CFA GRETA Lorraine Sud) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (Saint Jo Formation) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)

## ACADÉMIE DE REIMS

### En établissement scolaire

- ◆ 08 Bazeilles - Lycée polyvalent de Bazeilles
- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot
- ◆ 52 Saint-Dizier - Lycée polyvalent Saint-Exupéry

### Par apprentissage

- ◆ 08 Bazeilles - Lycée polyvalent de Bazeilles (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Denis Diderot (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 52 Saint-Dizier - Lycée polyvalent Saint-Exupéry (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### En établissement scolaire

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld (établissement privé sous contrat)
- ◆ 68 Guebwiller - Lycée polyvalent Joseph Storck
- ◆ 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet

### Par apprentissage

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA
- ◆ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld (avec le CFA CAA)
- ◆ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration



## BAC PRO Cuisine



© Stadler - Région Grand Est

### Au programme

Ce bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes...). L'élève apprend à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha, et à dresser les assiettes. Il est formé à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes...).

En cours de gestion, il approfondit les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes. Les cours de communication le préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'il devra assimiler et mettre en œuvre.

La durée de la PFMP (période de formation en milieu professionnel) obligatoire pour l'examen est de 20 semaines sur les 3 ans de la formation (pour les élèves hors apprentissage). Pendant le stage, l'élève produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...).

### Poursuite d'étude: exemple(s) de formation(s) professionnelle(s) possible(s)

- CS Accueil réception
- CS Cuisinier en desserts de restaurant
- CS Organisateur de réceptions
- BP Arts de la cuisine
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

### Idée(s) métier(s)

Chef de cuisine, commis de cuisine, gérant de restauration collective, pâtissier de restaurant...

### À savoir

2<sup>nd</sup>e professionnelle famille de **métiers de l'hôtellerie-restauration**

## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### En établissement scolaire

- ◆ 54 Longwy - Lycée professionnel Darche
- ◆ 54 Villers-lès-Nancy - Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'alimentation Stanislas
- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ◆ 57 Dieuze - Lycée professionnel La Providence (établissement privé sous contrat)
- ◆ 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie
- ◆ 57 Hayange - Lycée professionnel Maryse Bastié

- ◆ 57 Metz - Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon
- ◆ 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 57 Sarreguemines - Lycée professionnel Simon Lazard
- ◆ 88 Contrexéville - Lycée des métiers de l'hôtellerie restauration et du bien-être Pierre Mendès France
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (lycée professionnel) (établissement privé sous contrat)
- ◆ 88 Gérardmer - Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation Jean-Baptiste-Siméon Chardin



## Par apprentissage

- ◆ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 88 Contrexéville - Lycée des métiers Pierre Mendès France (avec le GRETA Lorraine Sud) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (Saint Jo Formation) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)

## ACADÉMIE DE REIMS

### En établissement scolaire

- ◆ 08 Bazeilles - Lycée polyvalent de Bazeilles
- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot
- ◆ 52 Saint-Dizier - Lycée polyvalent Saint-Exupéry

### Par apprentissage

- ◆ 08 Bazeilles - Lycée polyvalent de Bazeilles (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 10 Sainte-Savine - Lycée polyvalent Edouard Herriot (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée polyvalent Étienne Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)
- ◆ 52 Saint-Dizier - Lycée polyvalent Saint-Exupéry (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2<sup>nde</sup> en voie scolaire)

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### En établissement scolaire

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- ◆ 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld (établissement privé sous contrat)
- ◆ 68 Guebwiller - Lycée polyvalent Joseph Storck
- ◆ 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet

### Par apprentissage

- ◆ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA
- ◆ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld (avec le CFA CAA)
- ◆ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration



# PARTIR À LA DÉCOUVERTE

## ◆ DÉCOUVERTE MÉTIERS

### ■ Garçon de café

<https://recherche.orientest.fr/metiers/38d58efbb5bed89ddb5e55bc7fd4e/garcon-de-cafe?from=search&search=serveur>

## ◆ INFO/INTOX

### ■ Les métiers de l'hôtellerie restauration

<https://www.youtube.com/watch?v=52fAm3azakw>

## ◆ À CONSULTER ÉGALEMENT

### ■ Après la 3<sup>e</sup>



Académie  
de Nancy-Metz



Académie  
de Reims



Académie  
de Strasbourg

## ◆ DANS LA MÊME COLLECTION

Alimentation  
Industries  
Numérique

...



Rendez-vous sur  
**[www.orientest.fr](http://www.orientest.fr)**



Gardez toujours l'oeil  
sur l'info !

[www.orientest.fr](http://www.orientest.fr)



La Région  
**Grand Est**

ALSACE  
CHAMPAGNE-ARDENNE  
LORRAINE

Siège du Conseil régional  
1 place Adrien Zeller  
BP 91006  
67070 Strasbourg Cedex  
+33 (0)3 88 15 68 67

Hôtel de Région  
5 rue de Jéricho  
CS70441  
51037 Châlons-en-Champagne Cedex

Hôtel de Région  
place Gabriel Hocquard  
CS 81004  
57036 Metz Cedex 01



[www.grandest.fr](http://www.grandest.fr)