



ICF Béziers

Institut Consulaire
de Formation

www.icf-beziers.fr

Filière Hôtellerie & Restauration
Métier : Cuisinier/Serveur

BAC PRO
Restauration

Option Production Culinaires
Option Services et Commercialisation

▲ Contexte professionnel – Finalité du diplôme :

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Restauration est un professionnel qualifié, immédiatement opérationnel, dans les activités de production culinaire et de service. Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Le Baccalauréat Professionnel Restauration vise à mettre sur le marché du travail des professionnels qualifiés immédiatement opérationnels et capable de s'adapter à l'évolution dans tous les secteurs et formes de la restauration.

Ces professionnels seront appelés à exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, les titulaires du Baccalauréat Professionnel Restauration pourraient viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualité, compatibles avec les évolutions en cours. La formation du bachelier professionnel restauration et sa sanction par le diplôme se caractérise par une bonne appréhension des concepts et synthèses techniques, ainsi que par une approche systématique. Ceci suppose un tronc commun de formation dans les domaines de la production culinaire et des services.

▲ Conditions de travail :

Le titulaire du Certificat du Baccalauréat Professionnel Restauration peut être amené à travailler selon les impératifs de la production en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés. L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptée, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

▲ Fonctions et missions dans l'entreprise

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Restauration exerce son activité dans un contexte diversifié. Il doit respecter l'environnement, les règles et les normes d'hygiène et de sécurité, en valorisant les dimensions relationnelles et commerciales.

Les capacités et les compétences peuvent s'ordonner autour de cinq fonctions principales qu'il doit être capable de réaliser dans le cadre de ses activités professionnelles : la production culinaire, la production de services, la gestion et l'animation d'une équipe, la commercialisation et la gestion de l'entreprise.

En fonction de ses capacités personnelles et après une période d'adaptation, les bacheliers pourraient occuper par exemple les postes suivants :

- Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire : premier commis, chef de partie ou adjoint chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale ; adjoint du gérant ou responsable pour le secteur de la restauration sociale.
- Dans le domaine du service et de la commercialisation : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint du directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ; adjoint du gérant ou responsable pour le secteur de la restauration commerciale.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que la restauration pratiquée.

▲ Qualités requises :

- Esprit d'équipe
- Créativité
- Bonne résistance physique
- Facilité d'adaptation
- Sens de l'organisation
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Adaptation aux horaires décalés

▲ Conditions d'admission :

- Être titulaire d'un BEP Hôtellerie Restauration.
- Avoir moins de 26 ans.



- Avoir déposé un dossier de candidature à l'ICF/E.M.T.H.
- Avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise. L'ICF peut vous apporter une aide individuelle dans votre recherche d'entreprise.

▲ Suite dans les études après l'obtention du diplôme :

- Pour les deux options du BAC Pro Restauration :
 - BTS Hôtellerie Restauration option A ou option B
 - CQP Assistant d'Exploitation option Hébergement ou Restauration
 - MC Accueil Réception
- Pour le BAC Pro Restauration option Service et Commercialisation :
 - BP Sommelier
 - MC Sommellerie
- Pour le BAC Pro Restauration option Production Culinaire :
 - MC Cuisinier en Desserts de Restaurant

▲ Durée de la formation :

- 2 ans de formation alternée :
 - 2 semaines en entreprise
 - 2 semaines à l'ICF (Soit environ 24 semaines à l'ICF sur les 2 années de formation)

REGLEMENT D'EXAMEN			HORAIRES HEBDOMADAIRES DE FORMATION A L'ICF / EMTH
INTITULE DES EPREUVES	COEF	TYPE D'EPREUVE	
DOMAINES PROFESSIONNELS :			
EPREUVE TECHNOLOGIQUE • Technologie • Sciences Appliquées • Pratiques professionnelles	3 1 4	Ecrit Ecrit Ecrit et pratique	4 H 3 H 6 H
ECONOMIE, GESTION DE L'ENTREPRISE ET MATHEMATIQUES • Economie et gestion • Mathématique	2 1	Ecrit	4 H 3 H
SYNTHESE DES ACTIVITES EN ENTREPRISE	2	C.C.F.	Suivi des dossiers individualisé
DOMAINES GENERAUX :			
Français	3	Ecrit	4 H
Histoire Géographie	2	Ecrit	2 H
Langue Vivante étrangère	3	Oral	3 H
Education Artistique	1	C.C.F.	2 H
Education Physique et Sportive	1	C.C.F.	2 H
Langue vivante facultative	/	Orale	2 H

▲ Examen :

Validation du diplôme en Contrôle en Cours de Formation et en Ponctuel suivant les matières.

▲ Taux de réussite à l'examen :

<http://www.icf-beziers.fr/4-13413-Resultats-et-distinctions.php>