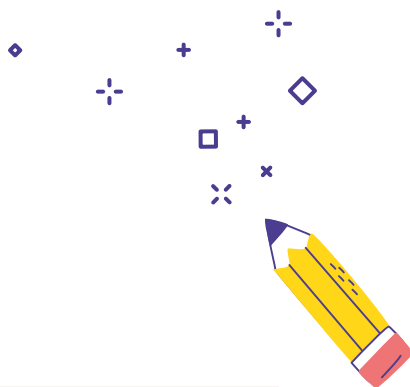


# LES DIPLÔMES PROFESSIONNELS APRÈS LA 3<sup>E</sup>



## HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME EN GRAND EST

# Sommaire



## HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME

**CHIFFRES CLÉS** ..... 3

**LES DIPLÔMES ET LES LIEUX DE FORMATION EN GRAND EST** ..... 5

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.....5

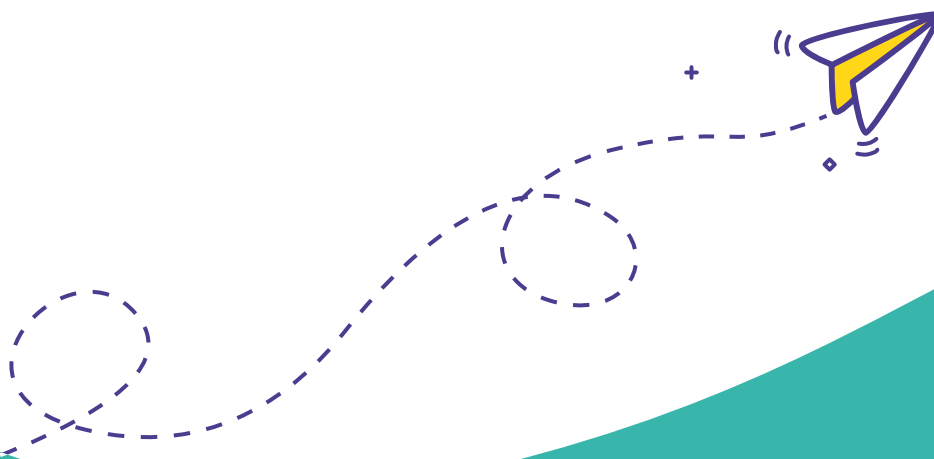
CAP Cuisine .....7

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) .....9

BAC PRO Commercialisation et services en restauration ..... 11

BAC PRO Cuisine .....13

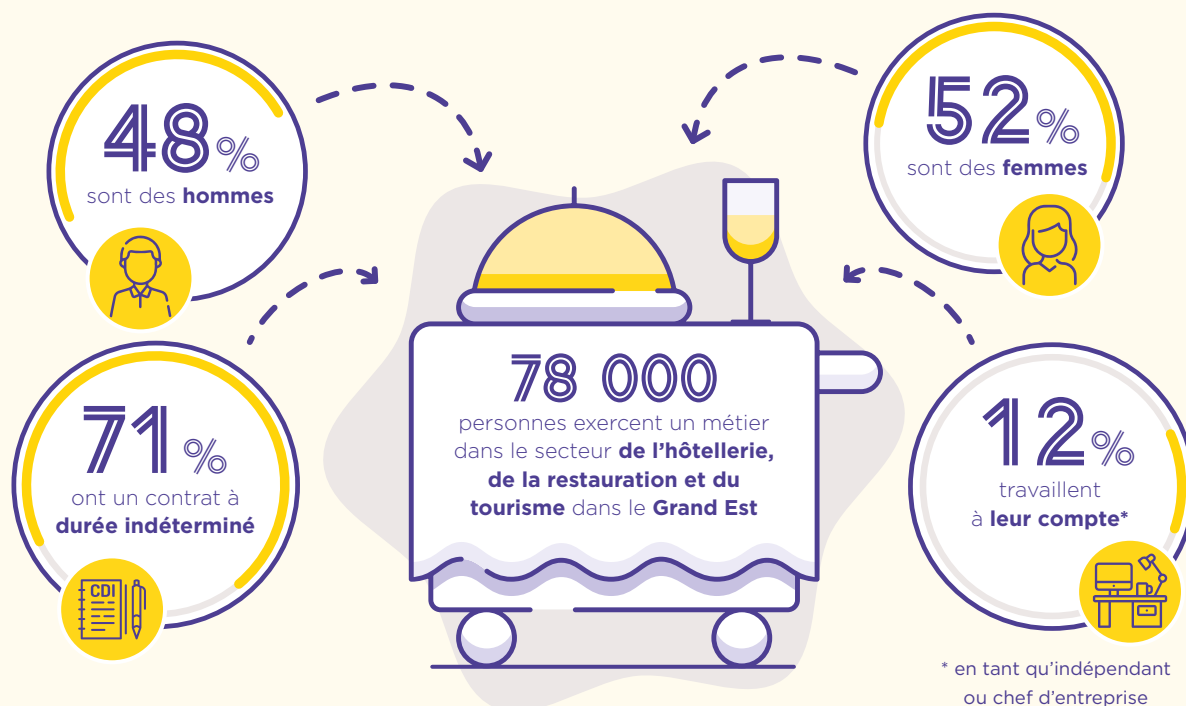
**PARTIR À LA DÉCOUVERTE**..... 15



# HÔTELLERIE-RESTAURATION-TOURISME

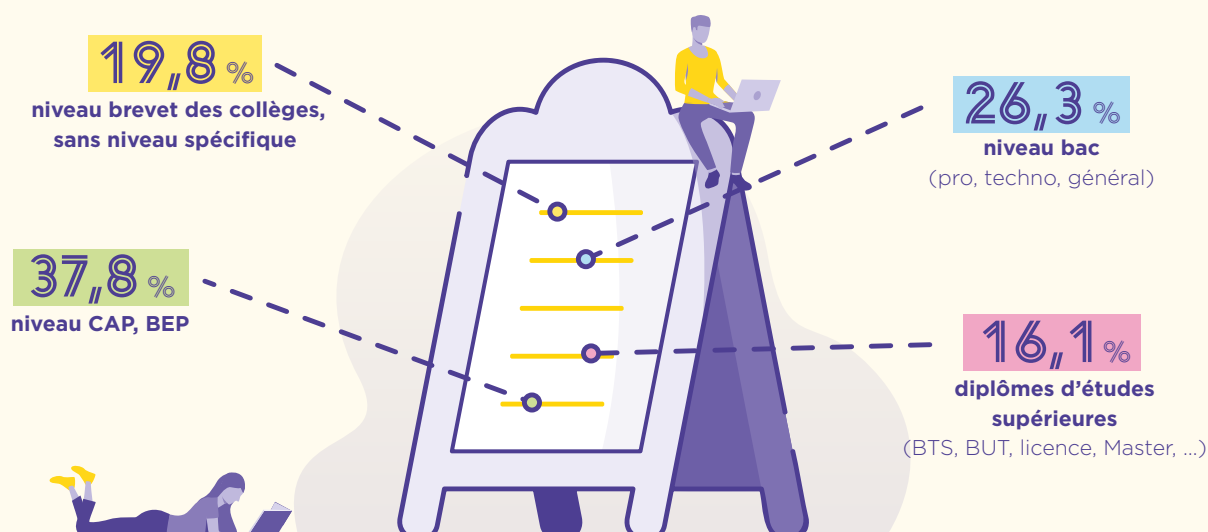
## CHIFFRES CLÉS

### L'EMPLOI DANS LE SECTEUR...



Source : Insee, RP 2018

### ... ET LE NIVEAU DE DIPLÔME



Source : Insee, RP 2018

## EN 2020...

**7 200 jeunes**  
étaient inscrits en **formation initiale** (niveau CAP ou Bac)

**34%** des jeunes  
ont suivi leur **formation en apprentissage**

Source : MENJS - Depp - Rectorat des académies du Grand Est - 2020

## DES EXEMPLES DE MÉTIERS DE CE SECTEUR

- 
- **CUISINIER,**
  - **SERVEUR,**
  - **EXPLOITANT DE RESTAURANT-CAFÉ-HÔTEL,**
  - **EMPLOYÉ DE L'HÔTELLERIE...**

Source : Oref Grand Est



## LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTIONS

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 application et plateforme Internet, e-réputation des établissements...**

Source : Oref Grand Est



# LES DIPLÔMES ET LES LIEUX DE FORMATION EN GRAND EST

Pour en savoir + sur la voie professionnelle,



consultez le guide « **Les études après la 3e - Cap sur mon avenir** » en téléchargement sur **Orient'Est.fr**.

Source des données : Open data Onisep - extraction du 20/09/2022 / CARIF Grand Est - extraction du 15/01/2023.  
NB : 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, de type mention ou formation complémentaire, soit quand ils en ont les compétences dans un BTS en concordance avec leur formation antérieure.



Sont listées ici les secondes professionnelles appartenant à une famille de métiers, des secondes professionnelles existent également pour tous les bacs pros mentionnés.

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



### Au programme

Le titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant). Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.). Le titulaire de ce diplôme peut être amené à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie, il est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain. Le diplômé exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.

### 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 MC (mention complémentaire), ou en 2 ans, en bac professionnel ou en brevet professionnel.

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

- ▷ MC Employé barman
- ▷ MC 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)

Valet de chambre, barman, serveur\*, employé de restaurant\*, garçon de café\*, employé d'hôtel...

\*Métier à fort recrutement

Source : Plan Emploi-compétences-métiers en tension, voté en Séance plénière des 16 et 17 décembre 2021 par les élus du Conseil régional du Grand Est



## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

▲ apprentissage | ● établissements publics | ■ établissements privés sous contrat | SEP : Section d'Enseignement Professionnel

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### MEURTHE-ET-MOSELLE

- ▲ 54 Laxou - CCI Formation EESC (Antenne de Laxou)
- ▲ 54 Nancy - CFA de la restauration de Meurthe-et-Moselle - CFMIH 54

#### MEUSE

- ▲ 55 Bar-le-Duc - CFA Européen Louis Prioux - AFPROM
- 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ▲ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest)

#### MOSELLE

- 57 Metz - Lycée des métiers du sanitaire et du social Alain-Fournier
- ▲ 57 Metz - UFA Raymond Mondon (avec le GRETA Lorraine Nord)
- 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André
- ▲ 57 Sarrebourg - UFA Dominique Labroise (avec le GRETA Lorraine Est)
- ▲ 57 Sarreguemines - UFA Michel Roth (avec le GRETA Lorraine Est)

#### VOSGES

- ▲ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph
- ▲ 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
- ▲ 88 Remiremont - UFA du Lycée Camille Claudel (avec le GRETA Lorraine Sud)
- ▲ 88 Saulxures-sur-Moselotte - Maison familiale rurale (MFR) de Saulxures

### ACADÉMIE DE REIMS

#### ARDENNES

- ▲ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ▲ 08 Revin - Lycée Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims)
- 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin

#### AUBE

- ▲ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- 10 Sainte-Savine - Lycée professionnel Edouard Herriot

#### MARNE

- ▲ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne
- 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Étienne Oehmichen (SEP)
- 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel

#### HAUTE-MARNE

- ▲ 52 Chaumont - CFA Alméa Formations Interpro
- 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot
- ▲ 52 Saint-Dizier - Lycée Saint-Exupéry (avec le GRETA Sud Champagne)

### ACADÉMIE DE STRASBOURG

#### BAS-RHIN

- 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- ▲ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA Adrien Zeller
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- ▲ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld

#### HAUT-RHIN

- ▲ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- ▲ 68 Guebwiller - UFA Joseph Storck (avec le CFA académique de Strasbourg)
- 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet
- ▲ 68 Thann - UFA Charles Pointet (avec le CFA académique de Strasbourg)



## Au programme

Le titulaire du CAP Cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires. Le diplômé débute en tant que commis de cuisine dans la restauration commerciale ou collective.

## 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 MC

(mention complémentaire) ou en 2 ans en bac professionnel ou en BP (brevet professionnel).

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

- ▷ MC Cuisinier en desserts de restaurant
- ▷ MC Employé traiteur
- ▷ MC 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)

Cuisinier\*, commis de cuisine\*, gérant de restauration collective, traiteur organisateur de réception...

\*Métier à fort recrutement

Source : Plan Emploi-compétences-métiers en tension, voté en Séance plénière des 16 et 17 décembre 2021 par les élus du Conseil régional du Grand Est



## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

▲ apprentissage | ● établissements publics | ■ établissements privés sous contrat | SEP : Section d'Enseignement Professionnel

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### MEURTHE-ET-MOSELLE

- ▲ 54 Laxou - CCI Formation EESC (Antenne de Laxou)
- 54 Longwy - Lycée professionnel Darche
- ▲ 54 Nancy - CFA de la restauration de Meurthe-et-Moselle - CFMIH 54
- ▲ 54 Nancy - Lycée professionnel Marie Immaculée

#### MEUSE

- ▲ 55 Bar-le-Duc - CFA Européen Louis Prioux - AFRPOM
- ▲ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest)

#### MOSELLE

- 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie
- 57 Metz - Lycée des métiers du sanitaire et du social Alain-Fournier

- ▲ 57 Metz - UFA Raymond Mondon (avec le GRETA Lorraine Nord)
- 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André
- ▲ 57 Saint-Avold - Lycée des métiers du tertiaire Jean-Victor Poncelet (avec le GRETA Lorraine Est)
- ▲ 57 Sarrebourg - UFA Dominique Labroise (avec le GRETA Lorraine Est)
- ▲ 57 Sarreguemines - UFA Michel Roth (avec le GRETA Lorraine Est)

#### VOSGES

- ▲ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph
- ▲ 88 Gérardmer - UFA du Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration hôtelier J.B.S. Chardin (avec le GRETA Lorraine Sud)
- 88 Remiremont - Lycée professionnel Camille Claudel
- ▲ 88 Remiremont - UFA du Lycée Camille Claudel (avec le GRETA Lorraine Sud)
- ▲ 88 Saulxures-sur-Moselotte - Maison familiale rurale (MFR) de Saulxures

## ACADÉMIE DE REIMS

### ARDENNES

- ▲ 08 Charleville-Mézières - CFA Alméa Formations Interpro des Ardennes
- ▲ 08 Revin - Lycée Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims)
- 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin

### AUBE

- ▲ 10 Pont-Sainte-Marie - CFA Alméa Formations Interpro de l'Aube
- 10 Sainte-Savine - Lycée professionnel Edouard Herriot

### MARNE

- ▲ 51 Châlons-en-Champagne - CFA Alméa Formations Interpro de la Marne
- 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Étienne Oehmichen (SEP)
- ▲ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims ou le GIPFC GRETA de la Marne - Centre de Reims)
- 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel
- ▲ 51 Reims - Lycée Gustave Eiffel (avec 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)

### HAUTE-MARNE

- ▲ 52 Chaumont - CFA Alméa Formations Interpro
- 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot
- 52 Saint-Dizier - Lycée professionnel Saint-Exupéry
- ▲ 52 Saint-Dizier - Lycée Saint-Exupéry (avec le GRETA Sud Champagne)

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### BAS-RHIN

- 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- ▲ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA Adrien Zeller
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld
- ▲ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld

### HAUT-RHIN

- ▲ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- ▲ 68 Guebwiller - UFA Joseph Storck (avec le CFA académique de Strasbourg)
- 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet
- ▲ 68 Thann - UFA Charles Pointet (avec le CFA académique de Strasbourg)



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



toul\_lycee\_majorelle\_aliment\_proxi\_2016-06-02\_c\_bo

### Au programme

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux. Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

### 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 MC (mention complémentaire) ou, avec un très bon dossier, en 2 ans, en bac professionnel.

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

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

### Idée(s) métier(s)

Cuisinier\*, commis de cuisine\*...

\*Métier à fort recrutement

Source : Plan Emploi-compétences-métiers en tension, voté en Séance plénière des 16 et 17 décembre 2021 par les élus du Conseil régional du Grand Est



## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

▲ apprentissage | ● établissements publics | ■ établissements privés sous contrat | SEP : Section d'Enseignement Professionnel

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### MEURTHE-ET-MOSELLE

- ▲ 54 Laxou - CCI Formation EESC (Antenne de Laxou)
- ▲ 54 Nancy - CFA de la restauration de Meurthe-et-Moselle - CFMIH 54
- ▲ 54 Nancy - Lycée professionnel Marie-Immaculée
- 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)

#### MEUSE

- ▲ 55 Bar-le-Duc - CFA Européen Louis Prioux - AFPROM
- 55 Stenay - Lycée polyvalent Alfred Kastler (SEP)
- ▲ 55 Stenay - Lycée polyvalent Alfred Kastler (avec le GRETA Lorraine Ouest)

#### MOSELLE

- 57 Dieuze - Lycée professionnel La Providence
- 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie
- 57 Hayange - Lycée professionnel Maryse Bastié
- ▲ 57 Metz - UFA Raymond Mondon (avec le GRETA Lorraine Nord)
- 57 Metz - Lycée des métiers du sanitaire et du social Alain-Fournier
- ▲ 57 Sarrebourg - UFA Dominique Labroise (avec le GRETA Lorraine Est)

#### VOSGES

- 88 Contrexéville - Lycée des métiers Pierre Mendès France
- ▲ 88 Contrexéville - Lycée des métiers Pierre Mendès France (avec le GRETA Lorraine Sud)
- 88 Remiremont - Lycée professionnel Camille Claudel

## ACADÉMIE DE REIMS

### ARDENNES

- 08 Charleville-Mézières - Lycée professionnel Charles de Gonzague
- ▲ 08 Charleville-Mézières - Lycée Charles de Gonzague (avec le CFA de l'académie de Reims)
- 08 Sedan - Lycée professionnel Le Château

### AUBE

- 10 Sainte-Savine - Lycée professionnel Edouard Herriot
- 10 Troyes - Lycée professionnel Jeanne Mance
- ▲ 10 Troyes - CFA Jeanne Mance

### MARNE

- 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Étienne Oehmichen (SEP)
- ▲ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims)
- 51 Vitry-le-François - Lycée François 1er (SEP)

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### BAS-RHIN

- 67 Haguenau - Lycée professionnel André Siegfried
- ▲ 67 Haguenau - UFA André Siegfried (avec le CFA académique de Strasbourg)
- ▲ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA Adrien Zeller
- 67 Illkirch-Graffenstaden - Établissement régional d'enseignement adapté (EREA) Henri Ebel
- 67 Molsheim - Lycée professionnel Camille Schneider
- 67 Saverne - Lycée professionnel Jules Verne
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- 67 Sélestat - Lycée professionnel Schweisguth

### HAUT-RHIN

- 68 Altkirch - Lycée polyvalent Jean Jacques Henner (SEP)
- 68 Colmar - Lycée polyvalent Blaise Pascal (SEP)
- ▲ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- 68 Guebwiller - Lycée polyvalent Joseph Storck (SEP)
- 68 Mulhouse - Lycée professionnel du Rebberg
- ▲ 68 Pfstatt - UFA Sinclair (avec le CFA académique de Strasbourg)
- 68 Sainte-Marie-aux-Mines - Lycée polyvalent Louise Weiss (SEP)
- 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet
- 68 Wittelsheim - Lycée polyvalent Amélie Zurcher (SEP)
- 68 Wittenheim - Lycée professionnel privé Don Bosco
- ▲ 68 Wittenheim - UFA Don Bosco (avec le CFA CAA)

## BAC PRO Commercialisation et services en restauration



### Au programme

Le titulaire de ce bac pro est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons. Il est capable de coordonner l'activité d'une équipe. Ses fonctions l'amènent aussi à recenser les besoins d'approvisionnement en participant, par exemple, à la planification des commandes et des livraisons ou au contrôle des stocks. Il sait s'adapter au client, préparer un argumentaire de vente, rédiger les commandes et veiller à leur exécution. Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.

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

- ▷ BP Arts du service et commercialisation en restauration

- ▷ BP Barman
- ▷ BP Sommelier
- ▷ MC Accueil réception
- ▷ MC Organisateur de réceptions
- ▷ 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)

Gérant de restauration collective, barman, serveur\*, directeur de restaurant, maître d'hôtel, garçon de café\*, employé de restaurant\*, traiteur organisateur de réceptions...

\*Métier à fort recrutement

Source : Plan Emploi-compétences-métiers en tension, voté en Séance plénière des 16 et 17 décembre 2021 par les élus du Conseil régional du Grand Est

### À savoir

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

## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

▲ apprentissage | ● établissements publics | ■ établissements privés sous contrat | SEP : Section d'Enseignement Professionnel

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### MEURTHE-ET-MOSELLE

- 54 Longwy - Lycée professionnel Darche
- 54 Villers-lès-Nancy - Lycée polyvalent Stanislas (SEP)

#### MEUSE

- 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ▲ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le CFA GRETA Lorraine Ouest) (en 2 ans après la classe de 2<sup>de</sup> en voie scolaire)

#### MOSELLE

- 57 Dieuze - Lycée professionnel La Providence
- 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie

- ▲ 57 Freyming-Merlebach - Lycée professionnel Pierre et Marie Curie (avec le GRETA Lorraine Est)

- 57 Hayange - Lycée professionnel Maryse Bastié
- 57 Metz - Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration Raymond Mondon (SEP)

- 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André

- 57 Sarreguemines - Lycée professionnel Simon Lazard

#### VOSGES

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

- 88 Gérardmer - Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration J.B.S. Chardin (SEP)
- ▲ 88 Gérardmer - UFA du Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration J.B.S. Chardin (avec le CFA GRETA Lorraine Sud) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)

## ACADÉMIE DE REIMS

### ARDENNES

- 08 Bazeilles - Lycée polyvalent de Bazeilles
- ▲ 08 Bazeilles - Lycée polyvalent Bazeilles (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)
- 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin
- ▲ 08 Revin - Lycée Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)

### AUBE

- 10 Sainte-Savine - Lycée professionnel Edouard Herriot

### MARNE

- 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Étienne Oehmichen (SEP)
- ▲ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)
- 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel

### HAUTE-MARNE

- ▲ 52 Langres - Lycée Denis Diderot (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)
- 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot
- 52 Saint-Dizier - Lycée professionnel Saint-Exupéry
- ▲ 52 Saint-Dizier - Lycée Saint-Exupéry (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### BAS-RHIN

- ▲ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA Adrien Zeller
- 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld
- ▲ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld

### HAUT-RHIN

- ▲ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- 68 Guebwiller - Lycée polyvalent Joseph Storck (SEP)
- 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet



## Au programme

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.



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

- ▷ BP Arts de la cuisine
- ▷ MC Accueil réception
- ▷ MC Cuisinier en desserts de restaurant
- ▷ MC Organisateur de réceptions
- ▷ 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)

Directeur de restaurant, gérant de restauration collective, cuisinier\*, restaurateur...

\*Métier à fort recrutement

Source : Plan Emploi-compétences-métiers en tension, voté en Séance plénière des 16 et 17 décembre 2021 par les élus du Conseil régional du Grand Est

## À savoir

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



## OÙ SE FORMER EN RÉGION GRAND EST ?

▲ apprentissage | ● établissements publics | ■ établissements privés sous contrat | SEP : Section d'Enseignement Professionnel

### ACADÉMIE DE NANCY-METZ

#### MEURTHE-ET-MOSELLE

- 54 Longwy - Lycée professionnel Darche
- 54 Villers-lès-Nancy - Lycée polyvalent Stanislas (SEP)

#### MEUSE

- 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier
- ▲ 55 Verdun - Lycée professionnel Alain-Fournier (avec le GRETA Lorraine Ouest) (en 2 ans après la classe de 2<sup>de</sup> en voie scolaire)

#### MOSELLE

- 57 Dieuze - Lycée professionnel La Providence
- 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 (SEP)

- 57 Ottange - Lycée des métiers de l'optique Saint-André
- 57 Sarreguemines - Lycée professionnel Simon Lazard

#### VOSGES

- 88 Contrexéville - Lycée des métiers Pierre Mendès France
- ▲ 88 Contrexéville - Lycée des métiers Pierre Mendès France (avec le GRETA Lorraine Sud) (en 2 ans après la classe de 2<sup>de</sup> en voie scolaire)
- 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph
- ▲ 88 Épinal - Ensemble scolaire Notre-Dame - Saint-Joseph (Saint Jo Formation) (en 2 ans après la classe de 2<sup>de</sup> en voie scolaire)
- 88 Gérardmer - Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration J.B.S. Chardin (SEP)

## ACADÉMIE DE REIMS

### ARDENNES

- 08 Bazeilles - Lycée polyvalent de Bazeilles
- ▲ 08 Bazeilles - Lycée polyvalent Bazeilles (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)
- 08 Revin - Lycée polyvalent Jean Moulin
- ▲ 08 Revin - Lycée Jean Moulin (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)

### AUBE

- 10 Sainte-Savine - Lycée professionnel Edouard Herriot

### MARNE

- 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Étienne Oehmichen (SEP)
- ▲ 51 Châlons-en-Champagne - Lycée Oehmichen (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)
- 51 Reims - Lycée professionnel Gustave Eiffel

### HAUTE-MARNE

- 52 Langres - Lycée polyvalent Diderot
- ▲ 52 Langres - Lycée Denis Diderot (avec le CFA de l'académie de Reims) (en 2 ans après la classe de 2nde en voie scolaire)
- 52 Saint-Dizier - Lycée professionnel Saint-Exupéry

## ACADÉMIE DE STRASBOURG

### BAS-RHIN

- ▲ 67 Illkirch-Graffenstaden - CEFPPA Adrien Zeller
- 67 Illkirch-Graffenstaden - Lycée polyvalent hôtelier Alexandre Dumas
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel Aristide Briand
- 67 Schiltigheim - Lycée professionnel privé Charles de Foucauld
- ▲ 67 Schiltigheim - UFA Charles de Foucauld

### HAUT-RHIN

- ▲ 68 Colmar - CFA des métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- 68 Guebwiller - Lycée polyvalent Joseph Storck (SEP)
- 68 Thann - Lycée professionnel Charles Pointet

# PARTIR À LA DÉCOUVERTE



## DÉCOUVERTE MÉTIERS

Dossier spécial « Hôtellerie, restauration »

<https://www.onisep.fr/metier/decouvrir-le-monde-professionnel/hotellerie-restauration>

Dossier spécial « tourisme »

<https://www.onisep.fr/metier/decouvrir-le-monde-professionnel/tourisme>



## INFO/INTOX

Les métiers de l'hôtellerie restauration

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



## QUIZ

Les métiers de l'hôtellerie et la restauration

<https://www.onisep.fr/metier/decouvrir-le-monde-professionnel/hotellerie-restauration/quiz-les-metiers-de-l-hotellerie-et-la-restauration>

Les métiers du tourisme

<https://www.onisep.fr/metier/decouvrir-le-monde-professionnel/tourisme/quiz-les-metiers-du-tourisme>



## À CONSULTER ÉGALEMENT

- LES ÉTUDES APRÈS LA 3<sup>E</sup> : CAP SUR MON AVENIR



NANCY-METZ



REIMS



STRASBOURG



## DANS LA MÊME COLLECTION

- ALIMENTATION
- ENVIRONNEMENT
- INDUSTRIES
- NUMÉRIQUE
- ...

Rendez-vous sur

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

**GARDEZ TOUJOURS  
UN ŒIL SUR L'INFO !**

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

Abonnez-vous à notre chaîne Youtube:



ORIENTATION GRAND EST

La Région  
**Grand Est**

**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  
CS 70441  
51037 Châlons-en-Champagne Cedex  
+33 (0)3 26 70 31 31

**Hôtel de Région**  
place Gabriel Hocquard  
CS 81004  
57036 Metz Cedex 1  
+33 (0)3 87 33 60 00



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