



Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

PRESENTATION

FILIÈRES

PROFESSIONNELLES



CAP 2 ans

- Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Cuisine
- Pâtisserie

BAC PRO 3 ans

- Seconde famille des métiers Hôtellerie - Restauration :
 - Commercialisation et Services en Restaurant
 - Cuisine
- Seconde famille des métiers Alimentation :
 - Boulangerie - Pâtisserie

**CERTIFICATS DE
SPÉCIALISATION (1 an)**

- Sommellerie
- Desserts de restaurant

CAP 1 an

- Chocolatier - Confiseur

BTS (En alternance)

Management en hôtellerie restauration
par apprentissage

- Option A - Management d'unité de restauration
- Option B - Management d'unité de production culinaire

**POURSUITES
D'ÉTUDES
POSSIBLES**



2, Boulevard Charles de Gaulle 91450 ETIOLLES - Tel : 01.69.89.21.21

Courriel : ce.0910629P@ac-versailles.fr

Accès : RER D Évry - Val de Seine - Bus : - 42.32 - 37.03 - 47.77 - 42.72



Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

CAP
(Certificat d'aptitude
professionnelle)
2 ans

- Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Cuisine
- Pâtisserie



2, Boulevard Charles de Gaulle 91450 ETIOLLES - Tel : 01.69.89.21.21

Courriel : ce.0910629P@ac-versailles.fr

Accès : RER D Évry - Val de Seine - Bus : - 42.32 - 37.03 - 47.77 - 42.72

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Certificat d'Aptitude Professionnelle - 2 ans

OBJECTIFS



- Acquérir les compétences pour exercer un emploi dans tous secteurs de la restauration (café, brasserie, hôtellerie...) commerciale ou collective.

Être notamment en capacité de :



- Contribuer à l'organisation et la commercialisation des prestations : Faire une chambre, dresser des buffets, valoriser les espaces destinés à la clientèle,
- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage
- Accueillir, commercialiser et servir afin de satisfaire et fidéliser la clientèle
- Communiquer dans un contexte professionnel avec les clients et les tiers
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Développer une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES



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

QUALITÉS PROFESSIONNELLES



CAP CUISINE



Certificat d'Aptitude Professionnelle - 2 ans



OBJECTIFS

- Acquérir les compétences pour exercer un emploi en cuisine dans tous les secteurs de la restauration commerciale ou collective

Être notamment en capacité de :



- Assurer la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur
- Développer une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Contribuer au bon fonctionnement de l'entreprise
- Contribuer à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

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

QUALITÉS PROFESSIONNELLES



CAP PATISSERIE

Certificat d'Aptitude Professionnelle - 2 ans



Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences pour exercer un emploi en cuisine dans tous les secteurs de la restauration commerciale ou collective

Être notamment en capacité de :

- Confectionner des produits de pâtisserie, viennoiserie et préparations salées
- Développer des compétences en matière de créativité
- Acquérir des "tours de main"
- Apprendre à choisir avec goût et méthode les bons ingrédients
- Travailler les formes et les couleurs pour soigner la présentation des produits
- Développer une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement
- Respecter les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

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



QUALITÉS PROFESSIONNELLES





Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**



BAC PRO
(Bac professionnel)
3 ans

Seconde famille des métiers Hôtellerie-Restauration :

- Commercialisation et Service en Restaurant
- Cuisine

Seconde famille des métiers Alimentation :

- Boulangerie - Pâtisserie



2, Boulevard Charles de Gaulle 91450 ETIOLLES - Tel : 01.69.89.21.21

Courriel : ce.0910629P@ac-versailles.fr

Accès : RER D Évry - Val de Seine - Bus : - 42.32 - 37.03 - 47.77- 42.72

SECONDE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DE HÔTELLERIE-RESTAURATION

Baccalauréat Professionnel - 3 ans



1^{ere} année
bivalence

OBJECTIFS

La 1^{ere} année de Bac Pro regroupe les métiers concernés par trois grandes compétences professionnelles : cuisine ; commercialisation et services en restauration

DÉFINITION DES MÉTIERS



COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)



Le serveur fait le lien entre la salle et la cuisine. Il accompagne le client dans ses choix de mets et suggère des accords de boissons. Le serveur orchestre aussi le déroulé du service des plats (dressage des tables, accueil des clients, service...)

CUISINE



C'est travailler, transformer des produits selon les saisons, les techniques, la créativité... Un cuisinier peut travailler dans tous types d'établissements mais aussi à l'étranger, selon sa motivation, ses ambitions et ses futurs acquis professionnels



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

La transformation de la voie professionnelle prévoit une entrée en 2^{de} professionnelle par familles de métiers débouchant vers une ou plusieurs spécialités de Bac pro en 1^{ère}

La procédure Affelnet permettra en fin de seconde professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration d'affecter les élèves soit en Bac Pro Cuisine, soit en Bac Pro CSR, soit de changer de filière

QUALITÉS PROFESSIONNELLES



BAC PROFESSIONNEL COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

Baccalauréat Professionnel - 3 ans

(dont 1 an en seconde professionnelle métiers
Hôtellerie-Restauration)



OBJECTIFS



- Accueillir et assurer la relation client dans tous les lieux de restauration : restaurant, bar, room service, traiteur...
- Valoriser les produits et les espaces de vente
- Commercialisation des produits dans le but d'une vente clientèle, en langue française et étrangère
- Réaliser la mise en place et l'organisation des services
- Développer les compétences dans les techniques de communication, de ventes commerciales et de relation avec la clientèle : réservation de la table, facturation et encaissement, mise en valeur des plats et des boissons afin stimuler les ventes.
- Gérer les approvisionnements
- Calculer les coûts et analyser les ventes
- Entretenir les locaux et les matériels

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en certificat de spécialisation sommellerie ou en BTS



QUALITÉS PROFESSIONNELLES



BAC PROFESSIONNEL CUISINE



Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

Baccalauréat Professionnel - 3 ans

dont 1 an en seconde professionnelle métiers Hôtellerie-Restauration)



OBJECTIFS



- Apprendre à élaborer un plat (taillages, préparations culinaires, cuissons, dressage...)
- Organiser la production culinaire
- Communiquer au sein d'une équipe et avec des tiers
- Recueillir les informations et renseigner des documents relatifs à la production (fiches techniques, bon de commande...)
- Déterminer les besoins en marchandises selon les consignes
- Optimiser les performances de l'équipe
- Entretien des locaux et des matériels
- Contrôler la qualité organoleptique, sanitaire, marchande des matières premières
- Respecter les règles de d'hygiène
- Développer une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le diplômé peut exercer en restauration commerciale mais aussi en restauration collective. Il peut également travailler à l'étranger grâce à la formation acquise en anglais.

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en certificat de spécialisation (CS : Desserts de restaurant, CS Accueil réception..)

QUALITÉS PROFESSIONNELLES



- **Certificats de spécialisation : 1 an**

-Sommellerie : Après un Bac . Procédure PARCOURSUP

-Dessert de restaurant : Après un CAP ou Bac Pro

- **Certificat d'aptitude professionnelle (CAP): 1 an**

- Chocolatier – Confiseur : Après un CAP ou Bac Pro

- **BTS (En alternance) - Management en hôtellerie
restauration par apprentissage**

-Option A - Management d'unité de restauration

-Option B - Management d'unité de production culinaire



SOMMELLERIE

Certificat de spécialisation - 1 an



Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

DÉFINITION DU MÉTIER

Expert dans l'art de servir et de déguster le vin, le sommelier a le palais fin, l'odorat subtil et le don de faire partager ses coups de cœur aux clients du restaurant dans lequel il travaille. Il navigue entre la cave qu'il gère et le restaurant.



ACCÈS A LA FORMATION

Le certificat de spécialisation « sommellerie » recrute sur Parcoursup des bacheliers généraux, technologiques, professionnels ou des titulaires d'un diplôme au moins équivalent au niveau bac.

OBJECTIFS

- Gérer les stocks
- Ranger et mettre en place la cave du jour
- Promouvoir les boissons
- Conseiller les clients
- Assurer le service des boissons et du vin
- Nettoyer les locaux, le matériel et le mobilier
- Stages : un temps vendanges, un temps caviste et restaurant, un temps sommellerie.



PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Restaurant de qualité (gastronomique, bistrannique...)
- Bar à vins ou un magasin de luxe
- Profession hiérarchisée : Commis de salle, commis sommelier ou chef de rang sommelier, sommelier puis chef sommelier



QUALITÉS PROFESSIONNELLES



DESSERTS DE RESTAURANT

Certificat de spécialisation - 1 an

DÉFINITION DU MÉTIER

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, le cuisinier en desserts travaille au sein d'une brigade de cuisine



ACCÈS A LA FORMATION



L'accès en formation à la spécialité « desserts de restaurant » du certificat de spécialisation est ouvert aux candidats titulaires des diplômes de niveau CAP, bac pro, bac techno ou BTS du secteur de la restauration

OBJECTIFS

- Concevoir, réaliser et servir des entremets ainsi que des desserts de restaurant
- Veiller à l'entretien et à la mise en place du matériel nécessaire à la production (locaux, ustensiles)
- Assurer le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées)
- Effectuer un contrôle qualité des produits (conservation, température de stockage) et productions (conditionnement)
- Connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en ateliers de pâtisserie et de cuisine

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Intégration d'une brigade en tant que cuisinier(ère) spécialisé(e) dans la confection des desserts de restaurant

Après quelques années d'expérience, accès au poste de chef(fe) pâtissier(ère).
Création ou reprise d'une entreprise

QUALITÉS PROFESSIONNELLES



CAP CHOCOLATERIE/ CONFISERIE

Lycée des Métiers
de l'Alimentation et
d'Hôtellerie-
Restauration
**CHATEAU des
COUDRAIES**

Certificat d'Aptitude Professionnel - 1 an

DÉFINITION DU MÉTIER



Le chocolatier/confiseur intervient à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et de la pâtisserie à base de chocolat.

ACCÈS A LA FORMATION

L'accès en formation est ouvert aux candidats titulaires des diplômes de CAP Pâtisserie ou de Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie

OBJECTIFS



- Préparer, mettre au point et travailler le chocolat
- Réaliser des pralinés, pâte d'amande, ganaches...
- Produire des entremets à base de chocolat
- Confectionner des confiseries de sucre
- Créer des pièces commerciales à thème
- Confectionner et valoriser les produits finis

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le ou la diplômé(e) débute comme ouvrier(ère) en pâtisserie, chocolaterie ou confiserie.



QUALITÉS PROFESSIONNELLES



BTS (EN APPRENTISSAGE) MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION A - MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION

OPTION B - MANAGEMENT D'UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE

ACCÈS A LA FORMATION

Cette formation est possible pour tous candidats titulaire des diplômes suivants : Baccalauréat professionnel CSR, Bac Technologique Sciences et Technologie de l'Hôtellerie Restauration, ou tout autre formation de niveau 4



Accès à travers la plateforme PARCOURSUP ou selon profil candidature spontanée avec dossier



OBJECTIFS

- Réaliser des activités dans les domaines de la restauration ou de la production culinaire
- Encadrer des équipes plus ou moins importantes selon le type d'entreprise.
- Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services et développer la relation client
- Concevoir et réaliser des prestations de services
- Gérer et animer une équipe
- Formaliser un projet entrepreneurial en hôtellerie restauration

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES



Le titulaire du BTS Management en Hôtellerie-Restauration peut accéder, selon son option :

Management d'unité de restauration :

- Maître d'hôtel (MH)
- Premier Maître d'hôtel
- Sommelier, chef barman
- Gérant en collectivité

Après quelques années de carrière :

- Assistant de direction de restauration
- Chef sommelier
- Directeur adjoint
- Gérant en collectivité

QUALITÉS PROFESSIONNELLES

