

PRÉSENTATION DE LA FAMILLE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

EN CLASSE DE SECONDE PROFESSIONNELLE¹

Sur la base des **compétences communes** des **baccalauréats professionnels**

- **Cuisine**

- **Commercialisation et Services en Restauration (CSR)**



Pourquoi une famille des métiers de l'hôtellerie restauration ?

- Développer une **image positive** des métiers de cuisine et de restaurant (service, bar, sommellerie,...).
- Viser une **appropriation équilibrée des deux métiers** : « cuisine » et « restaurant ».
- Préparer **progressivement une orientation réfléchie et éclairée** tout au long de l'année vers l'un de ces deux métiers.
- Construire, **avec l'appui et le soutien de l'hôtelier**, en particulier lors des périodes de formation en entreprise, le **projet d'insertion professionnelle ou de poursuite d'études** de l'élève.



- **Sensibiliser l'élève aux besoins émergents de la clientèle en matière :**
 - de qualité des produits, des productions culinaires, des prestations de service,
 - de digitalisation dans nos métiers de l'hôtellerie restauration,
 - de santé et de sécurité alimentaire, de traçabilité, d'approche durable et locavore,
 - d'individualisation de la demande des clients,...

Deux périodes de formation en milieu professionnel (6 semaines au total dans les lycées de l'académie de Besançon), dans les deux spécialités cuisine et restaurant, qui permettront ainsi à l'élève de mieux déterminer son vœu d'affectation en fin de seconde.



¹ Arrêté du 20 avril 2020 modifiant l'annexe de l'arrêté du 19 avril 2019 définissant les familles de métiers en classe de seconde professionnelle mentionnées à l'article D. 333-2 du code de l'éducation

Sources photographiques et documentaires : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article3320>