



Lycée des métiers des services de montagne

**AMBROISE CROIZAT**

244 Avenue de la Libération, BP 201, 73604 Moûtiers Tarentaise CEDEX

Tél : 04 79 24 21 77 Fax : 04 79 24 78 62

e-mail : ce.07300301@ac-grenoble.fr



# Secteur Hôtelier

BAC Professionnel 3 ans

*Commercialisation et  
Services en Restauration*

BAC Professionnel 3 ans

*Cuisine*

CAP 2 ans

*Cuisine  
Restaurant  
Services Hôteliers*





## Bac Pro

### Commercialisation et Services en Restauration - Cuisine

#### Informations générales :

- 12 + 12 places disponibles.
- 3 ans, soit 28 semaines au lycée et 6 à 8 semaines en milieu professionnel chaque année. Validation d'un BEP au cours de la deuxième année de formation.
- 14h en professionnel, 16h en enseignement général et 2,5h d'accompagnement personnalisé /sem.

#### Compétences et qualités acquises au cours de la formation :

Etre un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités :

- soit de cuisine.
- soit de commercialisation et services en restauration.

S'adapter à des fonctions :

- d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.
- d'accueil et de commercialisation, dans tous les secteurs et formes de restauration.

#### Emplois concernés :

- **En Cuisine**, premier commis, chef de partie, second au chef de cuisine (secteur de la restauration commerciale), chef de cuisine, responsable de production (secteur de la restauration collective).
- **En Commercialisation et Services en Restauration**, chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale ou collective.

#### Employeurs potentiels :

- Hébergements et restauration touristique, traditionnelle.
- Restauration collective, d'entreprise, scolaire.

#### Poursuites d'études :

- BTS Hôtellerie options A ou B.
- Licence Pro Hôtellerie internationale.

#### Les plus :

- Etroite collaboration avec de nombreux établissements de qualité.
- Participation à des événements, encadrés par des professionnels.
- Apprentissage sur des installations ouvertes au public (Hôtel et Restaurant d'application).

## CAP

### Cuisine - Restaurant Services Hôteliers

#### Informations générales :

- 8 + 8 + 8 places disponibles.
- 2 ans, soit 27 semaines au lycée et 7 semaines en milieu professionnel chaque année.
- 16h en professionnel, 14h en enseignement général /sem.

#### Compétences et qualités acquises au cours de la formation :

- **Cuisine** : Exécuter des tâches de mise en place et de production des mets, mettre en place et respecter les règles d'hygiène.
- **Restaurant** : Assurer l'accueil des clients, réaliser la commercialisation et le service des mets et des vins, réaliser l'encaissement des factures client.
- **Services Hôteliers** : Exécuter des tâches d'entretien et de préparation des locaux, du linge, préparer le service des petits déjeuners, contribuer au bien être des clients.

#### Emplois concernés :

- Commis de cuisine, cuisinier.
- Commis de restaurant, serveur.
- Employé d'étage.

#### Poursuites d'études :

- BP de gouvernant.
- Passerelle en première Bac PRO (formation initiale ou en alternance).