

Bac Technologique ? ou Bac Pro ?

En hôtellerie, si on peut s'orienter vers un Baccalauréat Technologique ou un Baccalauréat Professionnel en fonction de ses résultats scolaires, on effectue surtout ce choix en raison de son objectif personnel.

Bref résumé de ces 2 formations...

	Le BAC technologique :	Le BAC Professionnel :	
		Restaurant	Cuisine
Durée de la formation :	3 ans	3 ans	
Pour quels élèves ?	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Après la 3^{ème} ✚ Ou après une 2^{nde} ou 1^{ère} générale via la classe de 1^{ère} passerelle (la durée de formation sera alors de 2 ans) 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Après la classe de 3^{ème} ✚ Ou après une 2^{nde} ou 1^{ère} générale via la classe de 1^{ère} passerelle (la durée de formation sera alors de 2 ans) 	
Pour quel(s) projet(s) ?	<p>Pour ceux qui souhaitent exercer un métier dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ le service, ✚ la cuisine, ✚ l'accueil / hébergement. <p>cette formation permet d'acquérir une polyvalence dans les différents métiers de l'hôtellerie restauration.</p>	<p>Pour ceux qui souhaitent se spécialiser :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ soit dans le service, ✚ soit en cuisine. 	
Après le diplôme ?	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Une poursuite d'études en BTS est fortement conseillée. ✚ ou autres formations universitaires. 	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Marché du travail ✚ ou poursuite d'études 	
Poursuite d'études ?	Accès possibles en :	Accès possibles en :	
	<p>En BTS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ BTS Management en Hôtellerie-Restauration comportant 3 options : <ul style="list-style-type: none"> • Restaurant, • Hébergement, • Cuisine. <p>En mentions complémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Accueil-Réception ✚ Employé barman ✚ Sommellerie ✚ Cuisinier en Desserts de Restaurant... <p>Dans d'autres formations universitaires...</p> <p>Puis après un BTS en :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Licences professionnelles d'Hôtellerie, de Management, de Production culinaire ou Art de la Table... ✚ Maîtrises de sciences et techniques de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management d'entreprises... 	<p>En mentions complémentaires pour les Bac Pro service :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Employé Barman ✚ Sommellerie ✚ Organisateur de réception <p>En mentions complémentaires pour les BAC Pro cuisine :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Art de la cuisine allégée ✚ Cuisinier en dessert de restaurant ✚ Organisateur de réception <p>En BTS Management en Hôtellerie-Restauration (place limitées) en ayant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un BAC Pro avec mention, • 2 langues étrangères étudiées en BAC Pro, • Dans la limite des places disponibles. 	
Projets professionnels possibles :	<p>Après un BTS :</p> <p>Postes d'encadrement ou à responsabilités dans des structures hôtelières ou de restauration</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chef de cuisine ou maître d'hôtel qualifié, • éventuellement s'installer à son compte... 	