



# Le baccalauréat technologique Hôtellerie-Restauration



**Durée de la formation :** 3 ans

## Pour quels élèves ?

- Après la 3<sup>ème</sup>
- Ou après une 2<sup>ème</sup> ou 1<sup>ère</sup> générale via la classe de 1<sup>ère</sup> passerelle (la formation durera alors de 2 ans)

Pour quel(s) projet(s) ? Cette formation permet d'acquérir **une** des différents métiers de l'hôtellerie restauration.

En effet, chaque élève acquiert des compétences dans :

- le service,
- la cuisine,
- et l'accueil / hébergement.

Les élèves reçoivent également de solides bases en enseignement général et notamment au niveau de la gestion hôtelière permettant ainsi un accès aux classes de BTS Hôtellerie ou de BTS Responsable de l'Hébergement et à terme un accès aux postes d'encadrement / de responsabilités dans des structures hôtelières ou de restauration.

## Après le diplôme ?

- Une poursuite d'études en BTS est fortement conseillée.
- ou autres formations universitaires. (*bien que le bac technologique ne prépare pas aux études universitaires, certains élèves peuvent opter pour cette solution*)

## Poursuite d'études ?

### Accès possibles en BTS (en 2 ans) :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration comportant 3 options :
  - Restaurant ;
  - Hébergement ;
  - Cuisine.
- BTS Animation et gestion touristiques locales...

### En mentions complémentaires (en 1 an) :

- Accueil – Réception
- Employé barman
- Sommellerie
- Cuisinier en desserts de restaurant...

### Puis après un BTS en :

- Licences professionnelles d'Hôtellerie, de Management, de Production culinaire ou Art de la Table...
- Masters de sciences et techniques de l'Hôtellerie, de la Restauration ou du Management d'entreprises...

## Projets professionnels possibles :

Après un BTS : Postes d'encadrement ou à responsabilités dans des structures hôtelières ou de restauration...

## Contenu de la formation :

1. **L'enseignement général** (c'est à dire l'économie, le droit, la gestion hôtelière, le français, les maths, l'histoire, les 2 langues étrangères dont l'anglais,) occupe une place essentielle avec plus des 2/3 des coefficients à l'examen du bac. Un atout de taille pour la poursuite d'études.
2. L'enseignement **professionnel** est largement exploité en T.P. et en cours de technologie avec :
  - Les **technologies et méthodes culinaires** sont composées d'enseignements liés aux produits, aux modes de cuisson, à l'élaboration de menus, de plats.
  - Le **service et la commercialisation** portent sur le service à proprement parlé, l'organisation d'un service de banquet, le choix des vins et autres boissons...
  - Les **techniques d'accueil et d'hébergement** portent sur la prise de réservations, l'accueil, l'ensemble du séjour d'un client dans un hôtel et également sur le service des étages (préparer les chambres des clients...).

## Stages en entreprises :

La formation consacre aussi **16 semaines de stage** pour des mises en situation réelles :

- 8 semaines en classe de seconde dans les domaines du service et de la cuisine
- 8 semaines en classe de première dans les domaines de l'hébergement, du service et de la cuisine.



La tenue professionnelle et la mallette à couteaux sont financées par le conseil régional de la Basse Normandie.



Lycée Hôtelier Maurice Marland  
Rue des Lycées – 50400 GRANVILLE  
Tél: 02 33 50 40 95 / Fax: 02 33 50 83 76  
www.marland.etab.ac-caen.fr