

La rénovation des deux baccalauréats professionnels en restauration



Une séparation... en deux bac pros

Bac pro
restauration



Bac pro cuisine



Bac pro commercialisation et services en restauration

Un contexte professionnel en pleine évolution :

- une réglementation de plus en plus exigeante (l'hygiène, santé et sécurité),
- une évolution du comportement du consommateur,
- l'emploi généralisé des TICE
- une intensification de la concurrence entre les entreprises du secteur de la restauration
- une ouverture à l'International, compétences de communication en LVE,
- une diversification de l'offre,
- une prise en compte prégnante de la santé et du bien être de la clientèle dans le respect de l'environnement,
- une évolution forte des connaissances technologiques et scientifiques, qui impactent les pratiques professionnelles.

Un secteur qui recrute....

Un profil identique, des activités et des fonctions spécifiques

Selon le cahier de charge de la 17^{ème} CPC

Professionnel qualifié, opérationnel dans



**les activités
de cuisine**

**d'accueil,
de commercialisation,
d'animation
et de management**



... capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères à des fonctions



**d'animation
et de
management**

**d'activités de service
en restauration**



... et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration

Des atouts considérables dans le cadre de la mondialisation

- Professionnalisation par la maîtrise des techniques de base au cœur des métiers
- Acquisition de valeurs attachés à la vie en société (hygiène, comportement professionnel, adaptation à la mobilité et aux horaires de travail, le sens de l'autre...)
- Prise en considération des évolutions (développement durable, ouvertures aux besoins et à la culture des clients français et étrangers)
- Usages des technologies de l'information et de la communication



Passeports pour l'avenir des titulaires du diplôme

Les principaux débouchés pour les titulaires du baccalauréat professionnel

Cuisine

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine (secteur de la restauration commerciale)
- Chef de cuisine ou chef-gérant ou responsable de production (secteur de la restauration collective)



Commercialisation et services en restauration

- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Adjoint de directeur de restaurant



