



LYCÉE JEAN MONNET
HÔTELLERIE & ALIMENTATION

—
Limoges



CAP HCR

SERVICES ET
COMMERCIALISATION
EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

2 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Élèves de 3^{ème}, 3^{ème} SEGPA, ou 3^{ème} insertion.

Le titulaire du CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café - Restaurant occupe un poste dans le secteur HCR (Hôtel, Café-Brasserie, Restaurant).

Il réalise des prestations en hôtel, café-brasserie, restaurant et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité. Il contribue à la commercialisation des prestations. Il offre une qualification en deux ans et permet de regagner confiance dans le système scolaire grâce notamment aux nombreux stages en entreprise.

Le CAP peut être un tremplin vers une poursuite d'études en Baccalauréat Professionnel (intégration en Première).

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

EMPLOIS POSSIBLES

Employé polyvalent de restaurant, garçon de café, serveur en brasserie, serveur en restaurant à thème, employé d'hôtel...

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Café, brasserie, restaurant à thème, restaurant traditionnel, hôtel-restaurant.

POURSUITE D'ÉTUDES

Vers un BAC PRO Commercialisation et Services en Restaurant (intégration en classe de Première Bac Pro CSR)

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1^{ère} année : 2 x 3 semaines
- 2^{ème} année : 1 x 3 semaines et 1 x 5 semaines

SERVICES ET COMMERCIALISATION EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT



HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU CAP HCR

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}
Français en co-intervention	43,5h	39h
Maths-sciences en co-intervention	43,5h	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87	78h
PSE	43,5	26h
TOTAL	333,5	312

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}
Français; histoire-géographie et EMC	58h	52h
Mathématiques	43,5h	39h
Langue vivante 1	43,5h	39
Arts appliqués	29h	26h
EPS	72,5h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	43,5h	39h
Période de Formation en milieu professionnel	7 SEM	7 SEM



CAP PSR

PRODUCTION
ET SERVICE
EN RESTAURATIONS

2 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Élèves de 3^{ème}, 3^{ème} SEGPA, 3^{ème} Pré Pro, ou 3^{ème} insertion.

Une motivation pour tout ce qui concerne l'alimentation, le service à la personne et le contact, le tout dans un souci constant d'hygiène.

CONTENU DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel théorique permet d'acquérir les connaissances nécessaires à la mise en application en travaux pratiques.

En enseignement général, les cours sont basés sur des notions utiles en pratique : unités de mesures, ph des produits...

Au lycée Jean Monnet, les élèves de CAP PSR sont en charge des services au Monnet Express et d'un service d'élèves au restaurant d'initiation.

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Restauration collective : secteur de la santé, restauration scolaire, restauration d'entreprise...

- Cafétéria, sandwicherie, restauration rapide, restauration à thème.

- Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés pour la restauration des transports.

POURSUIITE D'ÉTUDES

- CAP Cuisine.

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1^{ère} année : 7 semaines
- 2^{ème} année : 8 semaines

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS



HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU CAP PSR

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}
Français en co-intervention	43,5h	39h
Maths-sciences en co-intervention	43,5h	39h
Réalisation d'un chef d'œuvre	87	78h
PSE	43,5	26h
TOTAL	333,5	312

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}
Français; histoire-géographie et EMC	58h	52h
Mathématiques	43,5h	39h
Langue vivante 1	43,5h	39
Arts appliqués	29h	26h
EPS	72,5h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	43,5h	39h
Période de Formation en milieu professionnel	7 SEM	7 SEM



BAC PRO BCT

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

3 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le recrutement s'effectue à l'issue de la classe de troisième.

CONTENU DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel théorique permet d'acquérir les connaissances nécessaires à la mise en application en travaux pratiques.

En enseignement général, les cours sont basés sur des notions utiles en pratique : unités de mesures, pH des produits...

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS technico-commercial
- BTS management des unités commerciales
- BTS industries agro-alimentaires
- Mention Complémentaire organisateur de réception ou MC employé traiteur

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

EMPLOIS CONCERNÉS À TERME

- Salarisé dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un atelier de boucherie, d'un laboratoire de boucherie et/ou de charcuterie et/ou de traiteur, et/ou dans des points de vente (après l'obtention de la certification intermédiaire)
- Responsable de rayon, d'unité de production, de point de vente
- Responsable technique et/ou commercial d'unité de production (grossiste)
- Responsable de production dans les industries agroalimentaires
- Responsable en restauration hors-foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

TYPES D'ENTREPRISES OÙ SE SITUENT CES EMPLOIS

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi-grossistes
- Restaurant hors-foyer
- Traiteur...

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1ère année : 6 semaines
- 2ème année : 8 semaines
- 3ème année : 8 semaines



BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BAC PRO BCT

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}	TERMINALE
Français en co-intervention	30h	28h	13h
Maths-sciences en co-intervention	30h	14h	13h
Réalisation d'un chef d'œuvre	0h	56h	52h
PSE	30h	28h	26h
Économie Gestion	30h	28h	26h
TOTAL	330	266	260

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}	TERMINALE
Français; histoire-géographie et EMC	105h	84h	78h
Mathématiques	45h	56h	39h
Langue vivante 1	60h	56h	52h
Sciences appliquées	45h	42h	39h
Arts appliqués	30h	28h	26h
EPS	75h	70h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	90h	84h	91h
Période de Formation en milieu professionnel	6 SEM	8 SEM	8 SEM



BAC PRO BP

BOULANGERIE
PÂTISSERIE

3 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le recrutement s'effectue à l'issue de la classe de troisième

CONTENU DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel théorique permet d'acquérir les connaissances nécessaires à la mise en application en travaux pratiques.

En enseignement général, les cours sont basés sur des notions utiles en pratique : unités de mesures, pH des produits...

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Technico-commercial
- BTS management des unités commerciales
- Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant
- BTM Pâtissier - Chocolatier - Glacier - Confiseur

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

EMPLOIS CONCERNÉS À TERME

- Salarié dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un atelier ou d'un laboratoire de boulangerie et/ou de pâtisserie, et/ou des points de vente (après l'obtention de la certification intermédiaire)
- Responsable de rayon, d'unité de production, de point de vente
- Responsable technique et/ou commercial d'unité de production (grossiste)
- Responsable de production dans les industries agroalimentaires
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

TYPES D'ENTREPRISES OÙ SE SITUENT CES EMPLOIS

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grande et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi-grossistes
- Industries agroalimentaires
- Traiteur

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1ère année : 6 semaines
- 2ème année : 8 semaines
- 3ème année : 8 semaines



BOULANGERIE
PÂTISSERIE

HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BAC PRO BP

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 ND	1 ^{RE}	TERMINALE
Français en co-intervention	30h	28h	13h
Maths-sciences en co-intervention	30h	14h	13h
Réalisation d'un chef d'œuvre	0h	56h	52h
PSE	30h	28h	26h
Économie Gestion	30h	28h	26h
TOTAL	330	266	260

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 ND	1 ^{RE}	TERMINALE
Français; histoire-géographie et EMC	105h	84h	78h
Mathématiques	45h	56h	39h
Langue vivante 1	60h	56h	52h
Sciences appliquées	45h	42h	39h
Arts appliqués	30h	28h	26h
EPS	75h	70h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	90h	84h	91h
Période de formation en milieu professionnel	6 SEM	8 SEM	8 SEM



BAC^{PRO} CUISINE

3

ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le recrutement s'effectue à l'issue de la classe de troisième

CONTENU DE LA FORMATION

La préparation à la formation Bac Professionnel Cuisine, s'inscrit dans tous concepts de restauration commerciale qu'elle soit traditionnelle, de chaîne, à thèmes, gastronomique... et collective.

Cette formation s'articule autour de 5 pôles d'activités :

PÔLE 1 : organisation et production culinaire

PÔLE 2 : communication et commercialisation en restauration

PÔLE 3 : animation et gestion d'équipe en restauration

PÔLE 4 : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

PÔLE 5 : démarche qualité en restauration.

POURSUITE D'ÉTUDES

BTS MHR « Management en Hôtellerie-Restauration »

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

EMPLOIS CONCERNÉS À TERME

- Cuisinier
- Chef de partie
- Chef de cuisine, directeur de cuisine
- Directeur, gérant de restaurant
- Chef d'entreprise en France et à l'étranger

TYPES D'ENTREPRISES OÙ SE SITUENT CES EMPLOIS

- Restaurants traditionnels ou gastronomiques
- Restaurants des chaînes hôtelières ou de tourisme
- Restaurants de collectivités (entreprises, hôpitaux, écoles)
- Restauration aérienne et ferroviaire

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1ère année : 6 semaines
- 2ème année : 8 semaines
- 3ème année : 8 semaines



BAC PRO
CUISINE

HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BAC PRO CUISINE

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}	TERMINALE
Français en co-intervention	30h	28h	13h
Maths-sciences en co-intervention	30h	14h	13h
Réalisation d'un chef d'œuvre	0h	56h	52h
PSE	30h	28h	26h
Économie Gestion	30h	28h	26h
TOTAL	330	266	260

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}	TERMINALE
Français; histoire-géographie et EMC	105h	84h	78h
Mathématiques	45h	56h	39h
Langue vivante 1	60h	56h	52h
Sciences appliquées	45h	42h	39h
Arts appliqués	30h	28h	26h
EPS	75h	70h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	90h	84h	91h
Période de Formation en milieu professionnel	6 SEM	8 SEM	8 SEM



BAC PRO CSR

COMMERCIALISATION
ET SERVICE EN
RESTAURATION

3 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le recrutement s'effectue à l'issue de la classe de troisième

CONTENU DE LA FORMATION

La préparation à la formation Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration, s'inscrit dans tous concepts de restauration commerciale qu'elle soit traditionnelle, de chaîne, à thèmes, gastronomique... et collective.

Cette formation s'articule autour de 5 pôles d'activités :

PÔLE 1 : communication, démarche commerciale et relation clientèle

PÔLE 2 : organisation et services en restauration

PÔLE 3 : animation et gestion d'équipe en restauration

PÔLE 4 : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

PÔLE 5 : démarche qualité en restauration.

POURSUITE D'ÉTUDES

BTS MHR « Management en Hôtellerie-Restauration »

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

EMPLOIS CONCERNÉS À TERME

- Serveur
- Chef de rang
- Maître d'hôtel
- Directeur d'entreprise en France et à l'étranger

TYPES D'ENTREPRISES OÙ SE SITUENT CES EMPLOIS

- Restaurants traditionnels ou gastronomiques
- Restaurants des chaînes hôtelières ou de tourisme
- Restaurants de collectivités (entreprises, hôpitaux, écoles)
- Restauration aérienne et ferroviaire

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1ère année : 6 semaines
- 2ème année : 8 semaines
- 3ème année : 8 semaines



COMMERCIALISATION
ET SERVICE EN
RESTAURATION

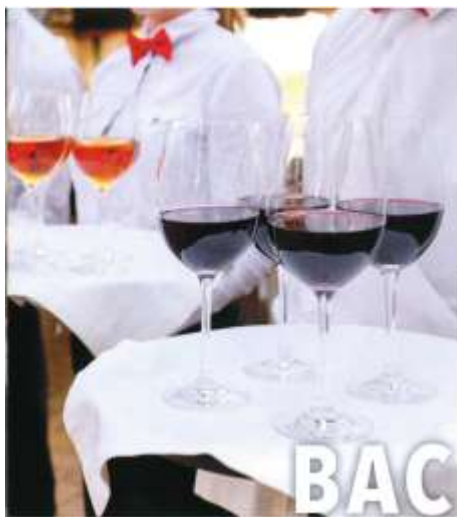
HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BAC PRO CSR

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 ^{ème}	3 ^{ème}	TERMINALE
Français en co-intervention	30h	28h	13h
Maths-sciences en co-intervention	30h	14h	13h
Réalisation d'un chef d'œuvre	0h	56h	52h
PSE	30h	28h	26h
Économie Gestion	30h	28h	26h
TOTAL	330	266	260

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 ^{ème}	3 ^{ème}	TERMINALE
Français ; histoire-géographie et EMC	105h	84h	78h
Mathématiques	45h	56h	39h
Langue vivante 1	60h	56h	52h
Sciences appliquées	45h	42h	39h
Arts appliqués	30h	28h	26h
EPS	75h	70h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	90h	84h	91h
Période de Formation en milieu professionnel	6 SEM	8 SEM	8 SEM



BAC TECHNO STHR

SCIENCES ET TECHNOLOGIES
DE L'HÔTELLERIE ET
DE LA RESTAURATION

NOMBRE DE SEMAINES
DE STAGE PAR ANNÉE

- 4 semaines en fin de classe de seconde
- 4 semaines en classe de première

3 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

La filière technologique s'adresse à ceux qui souhaitent s'investir dans une formation polyvalente et envisager une poursuite d'études en BTS Hôtellerie Restauration.

Les métiers de l'hôtellerie sont des métiers de service où la motivation des acteurs s'appuie sur le respect d'autrui et la recherche de la satisfaction des personnes servies.

Le suivi de la formation implique donc un grand part de savoir-être.

Le recrutement s'effectue à l'issue de la classe de 3ème selon les procédures communes à l'entrée en seconde.

L'enseignement général constitue une part non négligeable de la formation.

CONTENU DE LA FORMATION

Les élèves peuvent suivre une section européenne en anglais dans le cadre de leur cursus, avec 2 h de cours supplémentaires en langue vivante et enseignement professionnel en langue vivante, par semaine.

Diplôme en cours de rénovation : horaires de la formation en attente de validation définitive.

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie est la seule formation adaptée pour poursuivre sa scolarité en BTS Management en Hôtellerie Restauration.

Le Baccalauréat Technologique Hôtellerie donne également accès aux diplômes de l'enseignement supérieur du secteur tertiaire de niveau Bac +2 (IUT, BTS) ou de niveau Bac +3 (Licence professionnelle, comme par exemple : LP Responsable Hôtelier et Milieu Médicalisé à l'Université de Limoges).

Certaines mentions complémentaires du secteur de l'Hôtellerie Restauration peuvent être accessibles et notamment la Mention Complémentaire Accueil Réception.

SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET RESTAURATION



HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BAC PRO STHR

MATIÈRES	2 ^{ème}	1 ^{ère}	TERMINALE
Français	4h	3h	-
Philosophie	-	-	2h
Histoire-Géographie	3h	1,5h	1,5h
LV1 anglais- LV2 Espagnol ou Allemand	5h	3h	3h
Enseignement Technologique en langue vivante	-	1h	1h
Mathématiques	3h	3h	3h
Enseignement moral et civique	0,5h	0,5h	0,5h
Education Physique et Sportive	2h	2h	2h
Economie et Gestion Hôtelière	2h	5h	5h
Enseignement scientifique de l'alimentation et de l'environnement	3h	3h	3h
Sciences et Technologies culinaires dont projet	4h	5h	5h
Sciences et Technologies des services dont projet	4h	5h	5h
Projet en Sciences et Technologies	-	-	-
Accompagnement personnalisé / Accompagnement à l'orientation	2h	1,5h	1,5h
Stage en milieu professionnel	4 SEM	4 SEM	-



BTS MHR

MANAGEMENT EN
HÔTELLERIE
RESTAURATION

NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 0 semaines en fin d'année de mise à niveau
- 12 semaines en 1ère année de BTS
- 4 en semaines 2ème année de BTS

2

ANS

- OPTION A :** Management des unités de restauration
OPTION B : Management des unités de production culinaire
OPTION C : Manager des unités d'hébergement

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

L'ADMISSION S'EFFECTUE À L'ISSUE

- d'une Terminale STHR
- d'une Terminale générale ou technologique ou professionnelle (hors hôtellerie après une année de Mise à Niveau)
- d'une Terminale du baccalauréat professionnel cuisine ou CSR (très bon niveau requis)

L'accès à ces formations passe par « Parcoursup ».

DEUX LANGUES VIVANTES OBLIGATOIRES

- Langue vivante 1 : anglais
- Langue vivante 2 : allemand ou espagnol

DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Poursuite d'étude possible en licence et master du secteur de l'hôtellerie restauration
- Postes d'encadrement dans les secteurs de l'hébergement, de la restauration, de la cuisine et du management hôtelier

+ 1 AN

de Mise à Niveau (MAN)
pour les élèves issus
d'un baccalauréat général

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION



HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BTS MHR

CLASSE DE MAN EN HÔTELLERIE RESTAURATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	
Langue vivante 1	2h
Langue vivante 2	2h
ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE	
Enseignements d'économie et Gestion hôtelière	10h
ENSEIGNEMENTS D'HÔTELLERIE RESTAURATION	
Enseignement scientifique Alimentation - Environnement (ESAE)	2h
Sciences et technologies des Services (STS)	8h
Sciences et technologies culinaires (STC)	8h
TOTAL	32h

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE-RESTAURATION

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	1 ^{re} ANNÉE	2 ^e ANNÉE OPTION A	2 ^e ANNÉE OPTION B	2 ^e ANNÉE OPTION C
Communication et expression française	2h		2h	
Langue vivante 1	2h50		2h50	
Langue vivante 2	2h50		2h50	
Anglais et Hébergement				1h
ÉCONOMIE ET GESTION HÔTELIÈRE				
Entrepreneuriat et pilotage de l'entreprise	7h50		6h	
Conduite du projet entrepreneurial			1h	
Management de l'entreprise hôtelière et marketing des services (MEHMS)	5h50		4h	
ENSEIGNEMENTS D'HÔTELLERIE-RESTAURATION				
Sciences en hôtellerie restauration (SHR)	2h		2h	
Ingénierie en hôtellerie restauration (IHR)	1h			
Sommellerie et techniques de bar (STB)		2h		
Sciences et technologies culinaires (STC)	3h		11h	
Sciences et technologies des services en restauration (STSR)	3h	11h		
Sciences et technologies de services en hébergement (STSH)	3h			11h
TOTAL	32h	31h	31h	30h



FCIL BARISTA

Le BARISTA est un spécialiste des cafés, au même titre que le sommelier est un spécialiste des vins. Il choisit, commercialise et prépare des cafés selon les contraintes adaptées au service exigé par les clients amateurs.

6

MOIS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

La FCIL est une formation complémentaire de courte durée destinée aux apprenants disposant d'un diplôme de niveau 4 du secteur des services en restauration :

- Brevet Professionnel Restaurant ou Brevet Professionnel Art du Service et Commercialisation en Restauration,
- Bac Commercialisation et Services en Restauration.

Elle est aussi ouverte aux personnes diplômées d'un CAP Restaurant, ou CAP Serveur en Brasserie Café ou CAP Commercialisation et Service en Hôtel Café Restaurant et disposant d'une expérience professionnelle d'au moins 2 ans.

Il est possible de s'inscrire à un module de formation uniquement dans le cadre de la formation continue.

ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation débute en novembre et se termine fin avril. Elle s'organise par une alternance entre des séries de 3 semaines au lycée et 4 semaines en entreprise, soit 10 semaines de formation au lycée et 12 semaines en entreprise.

250h de formation sont fournies par le lycée soit 25h de cours par semaine réparties entre le lundi après-midi et le vendredi matin.

La formation est ouverte pour un groupe de 8 à 12 apprenants.

Chaque apprenant devra investir dans un matériel spécifique de barista d'une valeur approximative de 80 euros et devra parfois utiliser une tenue de service traditionnelle.



FCIL BARISTA

LES ENSEIGNEMENTS

Les enseignements sont essentiellement professionnels avec 3 modules identifiés :

Module 1 : La connaissance des cafés : leur histoire, leurs plantations.

Module 2 : La qualité en matière de café (torréfaction, stockage, analyse sensorielle...)

Module 3 : Les techniques : extraction et espresso (cuping, élaboration, techniques)

Le module 3, nécessitant beaucoup de réalisation pratique débutera ses formations dès le début de l'année, mais ne sera évaluée qu'à l'issue de la période 3.

Ils sont complétés par des cours directement en lien avec l'activité des coffee-shop : anglais, le café dans le temps et l'espace, sciences appliquées à la caféologie, techniques de gestion et commercialisation du café.

ÉVALUATION ET CERTIFICATION

L'évaluation, sous forme de validation de modules, se déroulera en contrôle continu, en centre de formation et en entreprise. L'obtention de l'ensemble des modules et des épreuves de fin de formation en enseignements généraux permet l'obtention d'une certification de BARISTA.

ACCUEIL AU SEIN DU LYCÉE

Statut élève (ou stagiaire en formation continue, pour la formation modulaire) avec possibilité d'accueil pendant les semaines de formation au sein du lycée en internat (règle de vie de l'internat du lycée) ou bien facilité d'accueil dans les chambres d'application pour les majeurs (à négocier sur place lors de l'inscription). Autonomie de logement pendant les stages en entreprise.

INSCRIPTION

- 1/ Pour les bacheliers, inscription via PARCOURS SUP
- 2/ Pour les autres, demander un dossier d'inscription auprès du secrétariat des élèves du Lycée des Métiers Jean Monnet de LIMOGES. Ce dossier comprend une fiche de renseignements, les bulletins de la dernière année de formation suivie, une lettre de motivation et éventuellement de lettres de recommandations d'employeurs.



LICENCE PRO RHMM

RESPONSABLE
DE L'HÔTELLERIE
EN MILIEU MÉDICALISÉ

CONTACT
IAE DE LIMOGES
3, rue François Mitterrand | 87031 LIMOGES Cedex 1
Tél. 05 55 14 90 27 | Fax : 05 55 14 92 39 | iae@unilim.fr

Responsable pédagogique
Alain MENUJER
alain.menujier@unilim.fr

2 ANS

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Pour plus d'informations, rendez-vous sur :
www.iae.unilim.fr

CONDITIONS DE CANDIDATURE

- **Procédure classique** : titulaires d'une Licence AES, de DUT GEA ou carrières sociales, de BTS tels les BTS d'hébergement, d'hôtellerie-restauration, de diététique, de carrières sanitaires et sociales, du diplôme d'université restauration collective dans le secteur sanitaire et social.
- **Procédure particulière** : validation des acquis, étudiant primo-entrant titulaire de diplômes internationaux.

PROCÉDURE DE SÉLECTION

La sélection des candidats s'effectue en 2 étapes :

- /01 Pré-sélection sur dossier de candidature (à télécharger sur le site internet de l'IAE : www.iae.unilim.fr)
- /02 Sélection sur entretien avec un jury d'enseignants et de professionnels

CONTENU DE LA FORMATION

Pour plus de détail : www.iae.unilim.fr
ou www.lyc-jean-monnet.ac-limoges.fr

LES UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

- **Connaissance de l'environnement**
U.E. Connaissance du milieu médicalisé
U.E. Gestion des risques - démarche qualité et certification
U.E. Technique d'expression et conduite de réunion
U.E. Hygiène sécurité et secourisme
- **Gestion des ressources humaines**
U.E. Management des entreprises de services
- **Gestions comptable, financière et juridique**
U.E. Comptabilité analytique
U.E. Analyse financière/Analyse de gestion
U.E. Droit de la responsabilité et assurances
- **Hébergement et bio-nettoyage**
U.E. Technologie hôtelière
U.E. Le Bio-nettoyage en milieu médicalisé
- **Restauration**
U.E. Offres de la restauration et diététique en milieu médicalisé
U.E. Démarche qualité en restauration et HACCP
- **Maintenance technique**
E.U. Vigilances en milieu médicalisé
U.E. Gestion de l'eau et fluide
U.E. Anglais
U.E. Informatique
U.E. Maintenance en milieu médicalisé
- **Projet tuteuré**
Stage (16 semaines)



Université
de Limoges

IAE
Institut des Activités
Économiques



UFA CAP CUISINE

2 ANS

**FORMATION
PAR ALTERNANCE**

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Avoir 16 ans dans l'année de signature du contrat ou sortir de troisième ou d'un DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'alternance)
 - Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans
 - Rechercher un employeur qui accepte de vous prendre en apprentissage.
- Une fois que vous êtes tombé d'accord sur le diplôme, la date de début du contrat, il faut prévenir le centre de formation et nous communiquer que vous avez trouvé un employeur et vous assurer qu'il reste de la place pour vous accueillir.
- Ce sera la signature de votre contrat (demandé par l'employeur) qui validera votre inscription.

FONCTIONS PRINCIPALES :

- Réception et stockage des denrées alimentaires
- Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats
- Réalisation de cuissons et remises en température
- Dressage et envoi des plats
- Organisation et planification des activités
- Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine

CONTENU DE LA FORMATION

La formation permet à l'apprenti d'optimiser l'acquisition de compétences entre l'entreprise et l'UFA par :

- Les fiches navettes entre l'entreprise et l'UFA
- La connaissance des risques professionnels et la formation en SST (Sauveteurs Secouristes du Travail)
- Des parcours de formation individualisés
- Des réunions avec les apprentis, les parents, les maîtres d'apprentissage et l'équipe de formation de l'UFA
- Des visites et des évaluations de l'apprenti en entreprise

**NOMBRE DE SEMAINES
DE FORMATION À L'UFA :**
12 semaines en 1ère année (420 heures/an)
11 semaines en 2ème année (385 heures/an)



CAP CUISINE EN ALTERNANCE



LES DISCIPLINES

DOMAINE GÉNÉRAL 40% du temps de formation à l'ufa

- Français Ouverture au Monde
- Éducation civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Anglais
- Éducation physique et sportive

DOMAINE PROFESSIONNEL 60% du temps de formation à l'ufa

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées
- Prévention - Santé - Environnement
- Connaissance de l'entreprise

TOTAL HEURES APPRENTIS : 35 heures/semaine
L'examen se déroule en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

CAPACITÉS TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Appliquer les bases culinaires
- Appliquer les protocoles et les procédures d'hygiène et de sécurité (méthode - HACCP / ARMP / Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques)
- Apprendre et progresser, intégrer petit à petit les différentes techniques de production culinaire
- Organiser son poste de travail en appliquant des consignes
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches
- Réaliser ses activités dans le temps et au moment imparté

CAPACITÉS RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine

INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Possibilité de faire un autre CAP ou une mention complémentaire dans le secteur de l'alimentation (CAP Pâtisserie, CAP Charcutier traiteur, Mention complémentaire pâtisserie de restauration...)
- Possibilité de signer un contrat pour un brevet professionnel Arts de la cuisine sous condition du niveau de compétences obtenu en CAP Cuisine



UFA CAP HCR

SERVICE ET
COMMERCIALISATION
EN HÔTEL - CAFÉ - RESTAURANT

**NOMBRE DE SEMAINES
DE FORMATION À L'UFA :**
11 semaines en 1ère année (385 heures/an)
12 semaines en 2ème année (420 heures/an)

2 ANS

**FORMATION
PAR ALTERNANCE**

FONCTIONS PRINCIPALES

Organisation des prestations HCR

- Participer aux opérations d'approvisionnement et de stockage : réceptionner les livraisons et contrôler les stocks, utiliser les supports et les outils nécessaires, appliquer les procédures, participer aux opérations d'inventaire
- Contribuer à l'organisation des prestations : prendre connaissance des prestations, dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires, identifier et sélectionner les matériels nécessaires, planifier et organiser son activité

Accueil, commercialisation et services en HCR

- Contribuer à la relation-client et participer à la commercialisation : accueillir, présenter les supports de vente, identifier les besoins, contribuer à la vente des prestations, prendre les commandes, renseigner le client
- Préparer les prestations : faire une chambre, appliquer les procédures, entretenir les locaux, les matériels et les équipements, effectuer la mise en place, dresser les buffets, réaliser les préparations et valoriser les espaces destinés à la clientèle
- Réaliser les prestations et en assurer le suivi : assurer les prestations HCR, mettre en œuvre les techniques de préparation devant le client, réapprovisionner, réassortir les buffets, assurer le renouvellement des mises en place, participer aux opérations de facturation et d'encaissement
- Communiquer dans un contexte professionnel : adapter sa tenue et son attitude aux codes professionnels, communiquer avec les clients et au sein de l'entreprise

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Avoir 16 ans dans l'année de signature du contrat ou sortir de troisième ou d'un DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'alternance)
- Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans
- Rechercher un employeur qui accepte de vous prendre en apprentissage. Une fois que vous êtes tombé d'accord sur le diplôme, la date de début du contrat, il faut prévenir le centre de formation et nous communiquer que vous avez trouvé un employeur et vous assurer qu'il reste de la place pour vous accueillir

Ce sera la signature de votre contrat (demandé par l'employeur) qui validera votre inscription



CAP SERVICE ET COMMERCIALISATION EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT EN ALTERNANCE



LES DISCIPLINES

DOMAINE GÉNÉRAL 40% du temps de formation à l'UFA

- Expression Française et Ouverture au monde - Éducation civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Anglais
- Éducation physique et sportive

DOMAINE PROFESSIONNEL 60% du temps de formation à l'UFA

- Pratique professionnelle et technologie
- Prévention - Santé - Environnement
- Connaissance de l'entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

- Développer l'autonomie des apprentis dans leurs parcours de formation
- D'effectuer un échange linguistique, professionnel et culturel avec la Grande-Bretagne
- Développer des échanges réguliers du suivi de formation de chaque apprenti avec les maîtres d'apprentissage et l'équipe éducative de l'UFA

CAPACITÉS TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité
- Appliquer les consignes d'hygiène et de sécurité
- Assurer la totalité d'une prestation HCR depuis l'arrivée du client jusqu'à son départ sans incident
- Garantir la qualité du service rendu
- Avoir le sens du détail

CAPACITÉS RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Adopter les comportements et tenue adaptés à l'activité et à l'entreprise
- Analyser rapidement le besoin du client pour le conseiller dans ses choix
- Gérer les réclamations du client

INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Possibilité de signer un contrat pour un brevet professionnel Arts du service et commercialisation en restauration, sous condition du niveau de compétences obtenu en CAP CS HCR
- Possibilité de faire une mention complémentaire dans le secteur de l'alimentation (mention complémentaire sommellerie, barman...)

TOTAL HEURES APPRENTIS : 35 heures/semaine
L'examen se déroule en Contrôle en Cours de Formation (CCF).



UFA

BP ART DE LA CUISINE

NOMBRE DE SEMAINES DE FORMATION À L'UFA :
12 semaines en 1ère année (420 heures/an)
11 semaines en 2ème année (385 heures/an)

2 ANS

FORMATION PAR ALTERNANCE

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Être titulaire d'un diplôme de la spécialité suivante : CAP Cuisine ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie (niveau V) Baccalauréat professionnel cuisine ou technologique (niveau IV)
 - Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans
 - Rechercher un employeur qui accepte de vous prendre en apprentissage.
- Une fois que vous êtes tombé d'accord sur le diplôme, la date de début du contrat, il faut prévenir le centre de formation et nous communiquer que vous avez trouvé un employeur et vous assurer qu'il reste de la place pour vous accueillir

Ce sera la signature de votre contrat (demandé par l'employeur) qui validera votre inscription.

FONCTIONS PRINCIPALES

- Conception et organisation de prestations de restauration**
- Se documenter, rencontrer des acteurs de la restauration (professionnels, producteurs, fournisseurs...)
 - Sélectionner les produits
 - Elaborer des propositions de plats, de contenus de cartes
 - Réaliser les fiches techniques de fabrication
 - Participer à la fixation des prix de vente
 - Ordonner la production, la planification des activités
 - Vérifier la qualité d'une prestation
- Approvisionnement et gestion des stocks**
- Choisir des fournisseurs et des produits en explicitant les critères de qualité utilisés
 - Repérer physiquement les marques de qualité associées aux divers produits
 - Gérer les matières premières et les ressources
- Production culinaire**
- Elaborer une cuisine en tenant compte de l'évolution des goûts, des tendances et des nouvelles technologies culinaires
 - Organiser et gérer les postes de travail
 - Cuisiner et valoriser des produits et des spécialités caractéristiques d'une région, d'un territoire
 - Dresser et envoyer des plats dans le respect du temps et des températures



BP ART DE LA CUISINE EN ALTERNANCE



LES DISCIPLINES

DOMAINE GÉNÉRAL 40% du temps de formation à l'UFA

- Français Ouverture au Monde
- Anglais
- Arts appliqués à la production

DOMAINE PROFESSIONNEL 60% du temps de formation à l'UFA

- Conception et organisation de prestations de restauration
- Préparations et productions de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Prévention - Santé - Environnement
- Connaissance de l'entreprise

TOTAL HEURES APPRENTIS : 35 heures/semaine
L'examen se déroule en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

CONTENU DE LA FORMATION

- Développer l'autonomie des apprentis dans leurs parcours de formation
- D'effectuer un échange linguistique, professionnel et culturel avec la Grande-Bretagne
- Développer des échanges réguliers du suivi de formation de chaque apprenti avec les maîtres d'apprentissage et l'équipe éducative de l'UFA

CAPACITÉS TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (méthode HACCP / ARMPIC)
- Maîtriser et appliquer les techniques culinaires classiques et nouvelles y compris en pâtisserie
- Mettre en place une organisation de production variable selon les rythmes de l'entreprise

CAPACITÉS RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Faire preuve de curiosité par rapport à l'ensemble de l'activité en cuisine
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle
- S'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, anticiper les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Mettre en place des dispositifs de transmission des informations, des consignes, des savoir-faire à des commis

INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Après l'obtention du diplôme, le titulaire exerce de manière prioritaire dans des cuisines à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle, possibilité de créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration
- BTS en alternance



UFA BP ASCR

ART DU SERVICE
ET COMMERCIALISATION
EN RESTAURATION

2 ANS

FORMATION
PAR ALTERNANCE

CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

- Être titulaire d'un diplôme de la spécialité suivante : CAP Restaurant ou BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie (niveau V) Baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration ou technologique (niveau IV)
- Possibilité de signer un contrat d'apprentissage jusqu'à 30 ans
- Rechercher un employeur qui accepte de vous prendre en apprentissage. Une fois que vous êtes tombé d'accord sur le diplôme, la date de début du contrat, il faut prévenir le centre de formation et nous communiquer que vous avez trouvé un employeur et s'assurer qu'il reste de la place pour vous accueillir

Ce sera la signature de votre contrat (demandé par l'employeur) qui validera votre inscription

FONCTIONS PRINCIPALES

Organisation et supervision de la prestation de service

- Gérer les approvisionnements et les stocks
- Établir les emplois du temps et les plans de salle
- Contrôler la propreté de tous les endroits où le client est susceptible de passer
- Contrôler l'approvisionnement des consignes et des offices, l'état des ménagères et des supports de vente
- Vendre et assurer une prestation
- Établir et entretenir une relation commerciale avec les clients
- Prendre les réservations et les commandes
- Conseiller les clients et traiter les réclamations
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client
- Coordonner les activités entre la salle et la cuisine
- Assurer et coordonner le service des mets et des boissons
- Veiller à l'exécution des tâches, contrôler les rectifications
- Facturer et encaisser
- Contribuer à la conception des outils de commercialisation et à la promotion de l'entreprise
- Concevoir et actualiser des supports de vente
- Animer une équipe
- Intégrer les nouveaux arrivants et former du personnel
- Analyser son travail et celui de son équipe et proposer d'éventuels aménagements
- Prévenir et gérer les conflits

NOMBRE DE SEMAINES DE FORMATION À L'UFA :

12 semaines en 1ère année (420 heures/an)
11 semaines en 2ème année (385 heures/an)



ART DU SERVICE ET COMMERCIALISATION EN RESTAURATION



LES DISCIPLINES

DOMAINE GÉNÉRAL 40% du temps de formation à l'UFA

- Expression Française et Ouverture au monde - Éducation civique
- Mathématiques - Sciences physiques
- Anglais
- Éducation physique et sportive

DOMAINE PROFESSIONNEL 60% du temps de formation à l'UFA

- Conception et organisation de prestation de restauration
- Commercialisation et service
- Gestion de l'activité de restauration

CONTENU DE LA FORMATION

- D'effectuer un échange linguistique, professionnel et culturel avec la Grande-Bretagne
- Développer des échanges réguliers du suivi de formation de chaque apprenti avec les maîtres d'apprentissage et l'équipe éducative de l'UFA

CAPACITÉS TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Faire respecter les étapes du service
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Argumenter des propositions d'amélioration du service
- Garantir un accueil conforme à l'image de l'établissement

CAPACITÉS RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Être souriant, disponible, discret, agréable
- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable
- Accueillir le client en maîtrisant les gestes, l'expression du visage, le choix du langage
- Installer, dès l'arrivée du client, un climat de convivialité en appliquant les codes de l'établissement
- S'adapter à la diversité des clients

INSERTION DANS LA VIE PROFESSIONNELLE OU POURSUITE D'ÉTUDES

- Insertion dans la vie professionnelle en tant que chef de rang avec possibilité d'évoluer vers les fonctions de maître d'hôtel. Le titulaire du BP exerce de manière prioritaire dans des restaurants à vocation gastronomique. Après une expérience professionnelle, il peut être amené à créer, reprendre et/ou gérer une entreprise ou une unité de restauration
- BTS en alternance

TOTAL HEURES APPRENTIS : 35 heures/semaine
L'examen se déroule en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

