

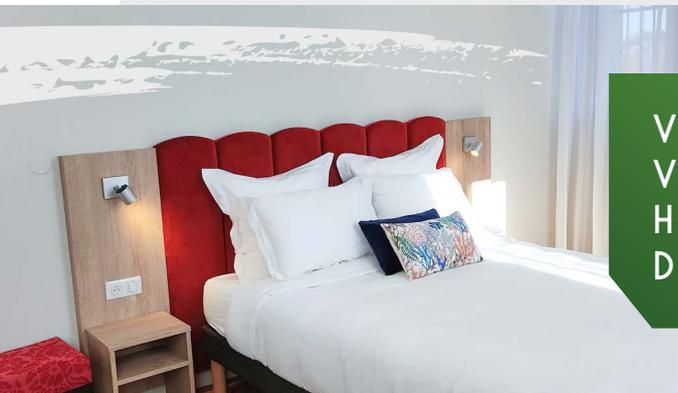


NOS FORMATIONS

EN SCOLARITÉ OU
PAR APPRENTISSAGE

LYCÉE DES MÉTIERS

VOIE TECHNOLOGIQUE
VOIE PROFESSIONNELLE
HÔTELLERIE-RESTAURATION
DOMAINE SANTÉ SOCIAL



INTRODUCTION

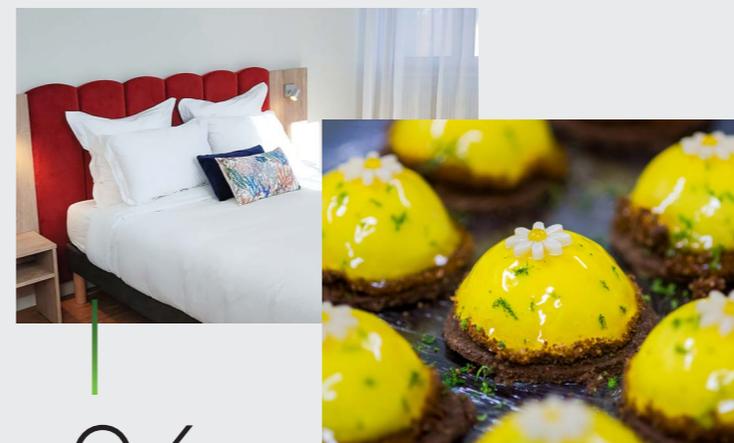
Au lycée Vauban, toutes les formations en Hôtellerie-Restauration sont possibles soit en scolarité complète soit par apprentissage.



*Un lycée écoresponsable
et ouvert sur l'international
avec le label Erasmus*

Nous avons en interne :

- ▶ Une **équipe d'enseignants soudée** qui vous aide à trouver une entreprise et vous accompagne
- ▶ Une **personne ressource unique** et présente
- ▶ Votre **parcours personnalisé** comme élève ou comme apprenti
- ▶ Un **pôle excellence** et la participation à des concours prestigieux
- ▶ Une équipe de professionnels Pôle « Lutte contre le Décrochage Scolaire du département »
- ▶ Une haute qualité de l'accompagnement des élèves en situation de handicap



04

HÔTELLERIE-
RESTAURATION

LA VOIE TECHNOLOGIQUE
LA VOIE PROFESSIONNELLE



10

DOMAINE
SANTÉ SOCIAL

SOMMAIRE

HÔTELLERIE- RESTAURATION

— LA VOIE TECHNOLOGIQUE

BAC STHR

Sciences et Technologies
de l'Hôtellerie et de
la Restauration (3 ans)

Il réunit les élèves attirés par les métiers de
l'hôtellerie et de la restauration.

Les enseignements se répartissent en 3 pôles :

- ▶ Gestion hôtelière
- ▶ Restauration
- ▶ Services

Le but est de poursuivre ses études dans le
domaine du management d'entreprises.



← *Flasher
le QR-Code*
pour voir une vidéo
de présentation

BTS MHR

Management en
Hôtellerie-Restauration
(2 ans)

Formation en deux ans après un
baccalauréat, le lycée offre une mise à
niveau en hôtellerie - restauration sur le
1^{er} trimestre pour les bacheliers issus de
baccalauréat général.

La 1^{ère} année de ce BTS est commune
à l'ensemble des étudiants. Elle se
concentre sur les fondamentaux en
cuisine, en service et en hébergement.
L'objectif est qu'ils acquièrent une
polyvalence de compétences. Ils
choisissent leur valence en fin de 1^{ère}
année.



A

En 2^{ème} année, l'**option A (Services)
Management d'unité de
restauration** met l'accent sur les
techniques du service en restaurant:

- ▶ Dresser une table
- ▶ Présenter un menu
- ▶ Valoriser des produits
- ▶ Gérer les stocks de boissons
- ▶ Encadrer une équipe

L'apprentissage de la sommellerie et
des techniques de bar est renforcé
avec des cours sur la gestion d'une
cave à vins et le service des alcools
et cocktails.

Le diplômé peut débiter comme
maître d'hôtel, sommelier, chef
barman, avant d'accéder à des
postes d'encadrement ou de
direction.

B

L'**option B (Cuisine) Management
d'unité de production culinaire**
vise à maîtriser des techniques
culinaires propres aux différents
types de restauration (traditionnelle,
gastronomique, collective) comme
optimiser les achats d'aliments en
fonction de paramètres (météo,
etc.). Le management d'une
brigade et la gestion d'entreprise
occupent une place importante.
Enfin, les notions de la MC Cuisinier
en desserts de restaurant ont été
ajoutées au programme.

Le diplômé peut débiter comme
chef de partie, second de cuisine,
avant d'accéder à des postes
d'encadrement ou de direction.

C

Cette **option C (Hébergement)**
aborde la création, la reprise ou la
transmission d'entreprise. Les élèves
apprennent à superviser une unité
d'hébergement et son personnel, à
répondre aux différentes attentes
de la clientèle et à la fidéliser en
utilisant notamment les nouveaux
outils de communication (réseaux
sociaux, e-réputation). Les langues
étrangères sont très présentes dans
cette option, dont la particularité est
de proposer des cours en anglais.

Le diplômé peut débiter comme
gouvernant(e), réceptionniste
avant d'accéder à des postes
d'encadrement ou de direction.

LA VOIE PROFESSIONNELLE

**BAC PRO
CUISINE** & **BAC PRO
SERVICE**

3 ans

Le **Bac professionnel Hôtellerie-Restaurant** est une formation en 3 ans durant laquelle on découvre deux valences en classe de seconde (cuisine et service), puis on se spécialise dans l'une d'entre elle en classe de 1^{ère} et terminale.



Un **BAC Pro Cuisine** vous forme à devenir un professionnel de la restauration capable de préparer tous les mets décrits sur une carte (entrées, plats et desserts) qui sont ensuite servis à des clients. Il vous permet d'approfondir vos compétences, de découvrir de nouvelles techniques et d'élargir votre palette de connaissances culinaires.

Un **BAC Pro Services** vous forme à devenir un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation, de service en restauration et de relation client. Il réalise la mise en place de la salle (carte, menu, banquets...), organise le service des plats et des boissons.



CAP CUISINE

1, 2 ou 3 ans selon votre situation

Le ou la titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire.

Il/elle connaît les produits alimentaires dont il/elle gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il/elle prépare les légumes,

viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il/elle a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il/elle sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il/elle met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il/elle est capable d'élaborer un menu.

Par ailleurs, il/elle doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.



MENTION COMPLÉMENTAIRE CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

Spécialisé dans la confection de desserts de restaurant, ce cuisinier travaille au sein d'une brigade de cuisine. Il conçoit et réalise des viennoiseries, des petits fours salés et sucrés, des entremets, des pâtisseries, des glaces... Il assure le suivi des commandes et l'approvisionnement de son poste de travail (achat, réception et stockage des denrées),

et effectue un contrôle qualité de ses produits (conservation, température de stockage) et de ses productions. Pour mener à bien toutes ces opérations, il doit connaître les produits nouveaux et les matériels utilisés en atelier de pâtisserie et de cuisine.

Ce professionnel doit aussi s'adapter à des horaires décalés et à des normes

d'hygiène strictes. Il est d'ailleurs formé à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Enfin, il s'adapte aux exigences de l'entreprise (horaires décalés, hygiène rigoureuse). Après quelques années d'expérience, il peut devenir cuisinier spécialisé ou chef de partie, selon ses capacités personnelles.



MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ BARMAN

Le titulaire de cette MC est qualifié pour gérer un bar et accueillir la clientèle.

Il gère les approvisionnements, les stocks et les relations avec les fournisseurs de son établissement. Il assure le nettoyage et l'entretien du bar, fait la plonge et met en service les machines réfrigérantes et les machines à café. Il guide les clients dans le choix des boissons et cocktails qu'il prépare et sert. Il encaisse les

paiements effectués, le suivi des ventes et établit le relevé des ventes.

L'employé barman peut travailler dans un hôtel, un bar à thème ou une discothèque. Goût du contact, bonne résistance physique pour s'adapter aux contraintes de service (horaires décalés, station debout...), voire maîtrise d'une ou deux langues étrangères sont nécessaires pour exercer ce métier.

Après quelques années d'expérience, l'employé peut devenir chef barman dans un grand établissement ou prendre la direction d'un bar.

CAP HCR

Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant

Le ou la titulaire de ce CAP contribue au confort et au bien-être de la clientèle de l'établissement dans lequel il exerce. Il travaille aussi bien dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses principales activités portent sur l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et les services.

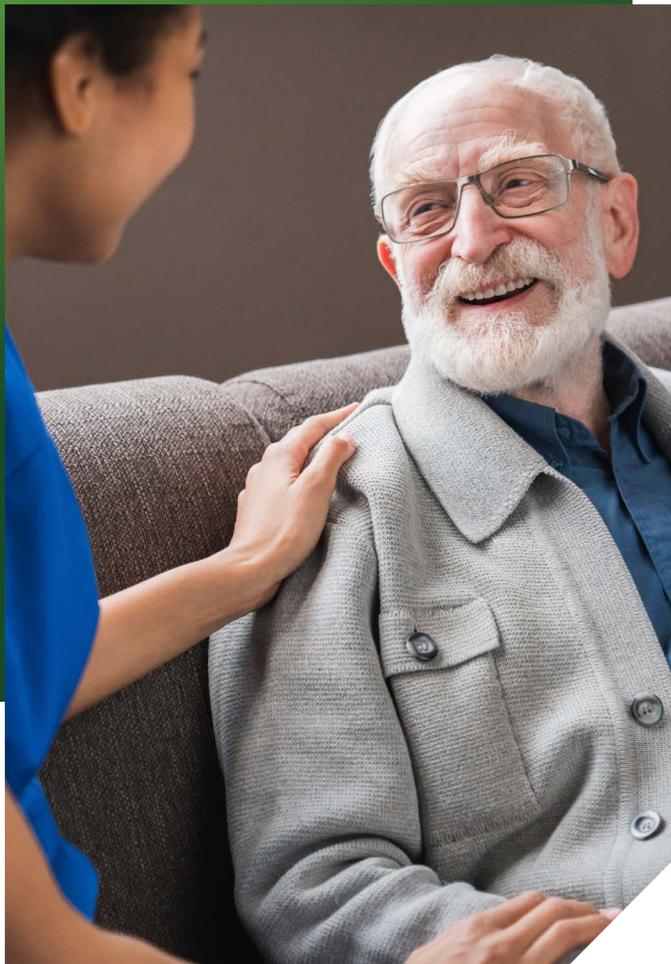
En restauration-café-brasserie, la personne participe à la gestion des stocks, à la mise en place pour le service (type brasserie ou restaurant).

Elle est chargée d'accueillir les clients, de prendre les commandes, de préparer et servir un petit déjeuner, servir les plats et les boissons. Elle réalise des préparations et se charge de la présentation de certains mets (entrée froide, plateau de fromage, etc.).

Le ou la titulaire de ce diplôme peut être amené/e à s'occuper des préparations comme le découpage ou le flambage et à réaliser des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes).

En hôtellerie, il/elle est capable par exemple, de mettre en place le chariot d'étage, faire un lit ou une chambre, d'assurer un room-service ou d'entretenir une salle de bain.

Le ou la diplômé/e exerce les fonctions de valet de chambre, d'employé d'étage, de serveur, garçon de café, etc. Après une expérience professionnelle, il/elle pourra accéder progressivement à des postes à responsabilité.



DOMAINE SANTÉ SOCIAL

BAC PRO ASSP

Accompagnement, Soins et Services à la Personne

Ce diplôme forme des professionnels à l'Accompagnement, aux Soins et aux Services à la Personne (ASSP).

Ils assistent des personnes vulnérables dans leur vie quotidienne et sociale.

BAC PRO AEPA

Animation-enfance et personnes âgées

Ce diplôme a pour objet de certifier des animateurs généralistes capables de concevoir et réaliser des activités d'animation de nature variée, notamment auprès d'un public jeune et de personnes âgées en perte d'autonomie.



CAP PSR

Production et service en restaurations

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux. Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

CAP AEPE

Accompagnant Educatif Petite Enfance

C'est le premier niveau de qualification du secteur de la petite enfance. Le titulaire du CAP Accompagnant éducatif petite enfance est un professionnel de l'accueil et de la garde des enfants de moins de 6 ans.

Soucieux de répondre à leurs besoins fondamentaux, il réalise des activités de soins quotidiens (préparation de repas, soins d'hygiène) et des activités d'éveil contribuant à leur développement affectif et intellectuel et à leur autonomie.

Il assure également l'entretien des locaux et des équipements.





VAUBAN
LYCEE
AUXERRE



**ACADÉMIE
DE DIJON**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CFA de l'Éducation Nationale
en BOURGOGNE

Tél : 03 86 72 59 80

lyc-vauban-auxerre.eclat-bfc.fr

0890819g@ac-dijon.fr

f facebook
@ instagram

22 rue Faidherbe
89000 Auxerre

CRÉATION © AGENCE COMMUNIK&VOUS