

Deviens CHEF DE CUISINE / SERVEUR

Apprentissage possible

Ton parcours

Tu choisis
en seconde, la famille de métiers

MHR

(Métiers de l'Hôtellerie et Restauration)

Tes qualités

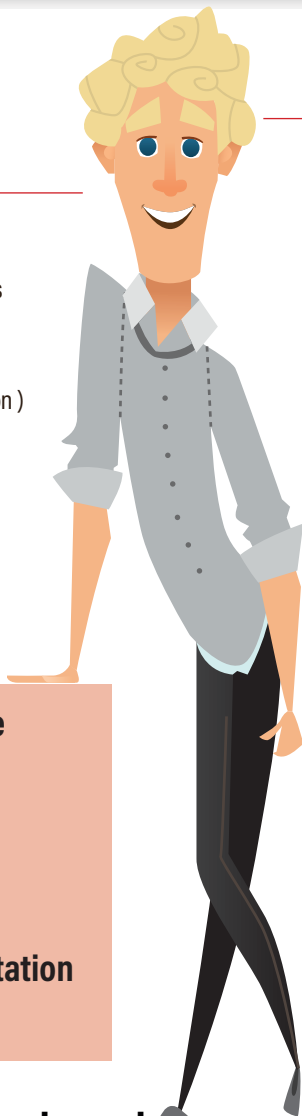
L'esprit d'équipe



La rigueur



Le sens de la présentation



Et après ?

Tu deviens

CHEF DE RANG

Chef de partie

Adjoint au chef de cuisine

Ou alors ensuite

CHEF DE CUISINE

Directeur de restaurant

1^{er} Maître d'hôtel

Sommellier

Barman

Traiteur

Pâtissier

En continuant tu peux être

MANAGER

INTERNATIONAL

en hôtellerie et restauration

Baccalauréat Professionnel

RESTAURATION

*Commercialisation et services en restauration (service)
ou Organisation et production culinaire (cuisine)*

Formation complète en 3 ans

EN RESTAURATION

Formation possible en apprentissage en Terminale

Une formation de qualité, un emploi assuré ! Un métier qui te permettra de découvrir, un travail riche et varié, le monde de la gastronomie française, différents types de clients, la rigueur dans le travail, la valorisation et la connaissance des produits.



LES +

- Travail en France et à l'étranger
- Un savoir faire reconnu

PASSION
DISCIPLINE
ECOUTE
CRÉATIVITÉ
GOÛT
MÉMOIRE
EXIGENCE



LES POINTS CLÉS

- Formation aux technologies de cuisine et de restaurant (connaissance des produits)
- 13h par semaine d'activité en pratique professionnelle
- 22 semaines de formations réalisées en entreprise
- 17h d'enseignement général et d'accompagnement personnalisé
- Prise en compte des difficultés des élèves