

Choix des formations en hôtellerie-restauration

Niveau	Titre	Objectifs	Conditions d'accès	Durée de stage	Obs. Et option
V	CAP	<p><u>-Cuisine</u> : [...] occupe un poste dans tous types de cuisines. Sous l'autorité d'un responsable : - il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ; - il assure la production culinaire, sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; - il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; - il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.</p> <p><u>-CS en HCR</u> : [...] occupe un poste dans le secteur des HCR. Sous l'autorité d'un responsable : - il contribue à l'accueil d'une clientèle française et étrangère ; - il réalise des prestations de services et met en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ; - il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur ; sa pratique professionnelle est respectueuse de l'environnement ; - il contribue au bon fonctionnement de l'entreprise.</p>	Après la 3 ^{ème} . Durée de 2 ans	14 semaines	Nvx référentiels de 2016.
IV	Brevet Professionnel	<u>-Arts de la cuisine</u> : est « un cuisinier hautement qualifié » maîtrisant les techniques professionnelles du métier de cuisinier en restauration. Il est capable d'accompagner l'évolution de son activité et de posséder une vue prospective de son métier. Il exerce son activité dans le secteur de la restauration privilégiant les produits bruts et frais, les savoir-faire culinaires, la créativité et une alimentation équilibrée. Il peut diriger un ou plusieurs commis.	Après CAP, BEP ou Bac		Depuis 2015
	Bac Professionnel	<p><u>-Cuisine</u> : [...] est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.</p> <p><u>-CSR</u> : [...] est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.</p>	Après la 3 ^{ème} . Durée de 3 ans	22 semaines	
	Bac Technologique STHR				
III	BTS	<u>-Hôtellerie-restauration</u> : [...] ont acquis une qualification professionnelle, sont aptes à tenir les emplois de technicien supérieur dans les professions	Après le bac	16 à 20 semaines	

		industrielles et commerciales, dans les activités de service ou celles relevant des arts appliqués et capables de mobiliser leurs connaissances et leurs aptitudes pour se perfectionner et s'adapter au cours de leur vie professionnelle et pour valoriser et valider leurs acquis pour des poursuites ou des reprises d'études éventuelles. Option A : Mercatique et gestion hôtelière Option B : Art culinaire, art de la table et du service			
II	Licence Professionnelle Hôtellerie - Tourisme	- <u>Spécialité : management des entreprises de l'hôtellerie et de la restauration</u> : [...] exerce des responsabilités dans le cadre d'une fonction ou d'un service fonctionnel. Il organise et développe l'activité de son unité en relation avec la direction générale. Il participe à la définition des orientations stratégiques et à la fixation des objectifs. Il analyse et évalue les différentes composantes du marché et des domaines de gestion (organisation, finances et contrôle de gestion, ressources humaines, achats et production) et veille à l'atteinte des résultats par des procédures ou la conduite de projets et par un management adapté et proposer des changements d'orientation en vue de l'amélioration de la performance économique. Il doit aussi : - Anticiper les évolutions et structurer l'organisation humaine ; recruter, évaluer et motiver le personnel. - Remplacer ponctuellement la direction générale. - <u>Spécialité : management d'une unité de restauration à thème</u> - <u>Spécialité : métiers des arts culinaires et des arts de la table</u> - <u>Spécialité : management en restauration collective et commerciale</u> - <u>Organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration</u>			
	Bachelor				
I	Master				
	MBA				
Doctorat					

P.S. : les périodes de formation en entreprise varient selon les diplômes et la voie préparée (initiale, continue, par alternance). Le temps de préparation peut varier selon vos diplômes initiaux (Ex. : le titulaire d'un bac général peut passer le cap cuisine/HCR en 1 an avec modulation de son emploi du temps). Des passerelles existent entre les différents diplômes ; n'hésitez pas à vous renseigner auprès d'un établissement.