

Métiers de l'hôtellerie et de la Restauration

La Formation

Une formation diplômante préparant à l'insertion professionnelle dans les entreprises du secteur de la restauration. Il peut aussi donner accès à certaines études supérieures.

LES OBJECTIFS :

Le bac professionnel MHR s'appuie sur un métier et comprend des formations en entreprise. Il donne une qualification (niveau IV) plus élevée et dans la même spécialité que le BEP ou le CAP. Il forme des ouvriers, agents techniques et employés hautement qualifiés, aux compétences élargies, ayant acquis des méthodes de travail modernes, une culture technique suffisante.

La classe de seconde « famille des métiers » permet de professionnaliser l'élève en lui faisant acquérir les compétences communes, cuisine et service et commercialisation ; l'élève choisira en première sa qualification Service et commercialisation ou cuisine.



Qualités requises

- Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- Etre en bonne santé et avoir le sens de l'hygiène,
- Avoir le goût de la recherche et être à l'écoute.
- Etre très assidu,
- Avoir une bonne capacité au travail en autonomie.
- Avoir l'esprit d'initiative et d'organisation.
- Etre courtois et disponible.

PFMP : (Période de Formation en Milieu Professionnel)

22 semaines de formation en entreprise effectuées soit dans la même entreprise, soit dans des entreprises différentes (les entreprises d'accueil sont les restaurants et hôtels de Nouméa) sur les trois années de formation.

Ces périodes sont **OBLIGATOIRES**.

Perspectives d'avenir

Insertion professionnelle

Les élèves s'intégreront rapidement et facilement dans le monde du travail et pourront, par la formation continue, acquérir une meilleure qualification et obtenir des évolutions de poste.

Possibilité de poursuite d'études vers :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) :
- Mention Complémentaire : Employé Barman ou en dessert de restaurant
- BTS Tourisme



Enseignement Professionnel (16 h)

- Travaux pratiques et Travaux appliqués Restaurant ou production culinaire
- Technologie

Enseignement Général (16 h)

TENUE PARTICULIÈRE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.