

PARTAGE TA STORY

2^{de} pro Métiers de l'hôtellerie-restauration

Une première année de bac pro pour acquérir des compétences de base communes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration... Au menu, connaissance des produits, réalisation de plats, dressage des assiettes, service des mets et des boissons ou encore contrôle qualité des aliments.



Servir une boisson

Des compétences
acquises en formation

présentées par

les élèves de 2^{de} pro

**Lycée hôtelier Yvon
Bourges**

Dinard - 2021



Tailler des légumes

La 2^{de} pro d'une famille de métiers

Accès : après la 3^e.

Objectif : une 1^{re} année
de bac pro pour s'orienter
progressivement.

On découvre des savoir-faire
communs à différents métiers
avant de se spécialiser en 1^{re}.



Mettre en place les tables



Accueillir les clients



Réaliser un flambage

Des qualités

- Sens du contact
- Créativité
- Dynamisme
- Résistance physique
- Sens du détail



Présenter le menu au guéridon

Au programme

- Enseignements généraux
- Enseignements professionnels : techniques culinaires, dressage, mise en place de la salle, service, stockage des marchandises...

Plus d'infos sur ideo.bretagne.bzh



Distribuer la production



Réaliser un dressage

Et après ?

Les élèves choisissent la spécialité de bac pro qu'ils suivront en première et terminale :

- bac pro Cuisine
- bac pro Commercialisation et services en restauration



Réaliser des desserts



Entretenir le matériel