La Seconde Professionnelle
Famille des Métiers de l'Hôtellerie – Restauration

Depuis septembre 2020, la 2de professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration (MHR) regroupe les métiers concernés par trois grandes compétences professionnelles communes aux deux spécialités de baccalauréat professionnel :

- Cuisine ;
- Commercialisation et services en restauration.

L'élève de cette 2de professionnelle pourra acquérir des compétences communes portant sur les activités :

- D'animation et de gestion d'équipe en restauration ;
- De gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration ;
- De démarche qualité en restauration.

L'admission

La seconde professionnelle métiers de l'hôtellerie-restauration se prépare après la classe de 3ème via AFFELNET. Les élèves choisissent, en fin de 3ème, cette famille de métiers s'ils veulent acquérir des compétences professionnelles communes aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, en vue de préparer une des spécialités du Baccalauréat professionnel.

Les enseignements

En seconde professionnelle, l'emploi du temps est constitué à 60% par des enseignements professionnels, cuisine, service de restaurant, mais également de nouveaux enseignements :

- Les sciences appliquées à la restauration,
- La technologie de Restaurant et de Cuisine,
- De la gestion et la Co-intervention.

Et à 40% par des cours en français, mathématiques, langues (anglais, espagnol, italien et allemand), histoire-géo, EMC, EPS, arts appliqués et la section euro anglais

Des heures d'accompagnement permettent de consolider les connaissances en français et en mathématiques selon le test de positionnement passé en début de seconde.
Un accompagnement à l'orientation aide les lycéens à se déterminer pour une spécialité de baccalauréat professionnel pour le passage en première.

Disciplines	**Seconde** 6 s. de PFMP		**Première** 8 s. de PFMP		Terminale 8 s. de PFMP	
	Annuel	Hebdo	Annuel	Hebdo	Annuel	Hebdo
Enseignement professionnel	330	11	266	9,5	260	10
Co-intervention Professionnel-Français	30	1	28	1	13	0,5
Co-intervention Professionnel-Math-Sciences	30	1	14	0,5	13	0,5
Réalisation chef-d'œuvre (pluridisciplinaire)			56	2	52	2
Prévention santé environnement	30	1	28	1	26	1
Eco-droit / Eco-gestion	30	1	28	1	26	1
Français / HG / EMC	105	3,5	84	3	78	3
Mathématiques	45	1,5	56	2	39	1,5
LV1	60	2	56	2	39	1,5
Sciences ou LV2	45	1,5	42	1,5	39	1,5
Arts appliqués	30	1	28	1	26	1
EPS	75	2,5	70	2,5	65	2,5
Consolidation, AP, Accompagnement au choix d'orientation	90	3	84	3	91	3,5
Total	900	30	840	30	780	30

Edition : décembre 2023

Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham

La Seconde Professionnelle
Famille des Métiers de l'Hôtellerie – Restauration

La 1ère professionnelle Cuisine ou commercialisation des Services en Restauration
Au cours de l'année de seconde, les élèves seront amenés à réfléchir à leur orientation post seconde et choisir l'option Cuisine ou l'option CSR.
Le nombre de places est limité à 36 par spécialité.
Un 1er positionnement sera demandé pour le conseil de classe du 2ème trimestre, puis une confirmation en fin d'année scolaire.
Les affections en classe supérieure sera fait par AFFELNET en fin d'année de seconde en donnant la priorité à 3 critères :

- Les résultats scolaires
- Les élèves du lycée
- Les compétences acquises.

Profil des élèves
Cette formation concerne les filles et les garçons, passionnés, curieux, faisant preuve d'initiative et ayant soif d'autonomie et de créativité, attirés par les métiers d'action où l'esprit d'équipe, la solidarité et le comportement « responsable » occupent une place importante. La curiosité du goût, des produits, est recherchée. Les élèves doivent être attirés par la maitrise du geste technique qui est au centre des apprentissages. Ces démarches nécessitent ordre, rigueur et précision ce qui impose une assiduité absolue, une capacité de travail à domicile et en autonomie. Un vif appétit de culture générale et professionnelle en français comme en langues étrangères est apprécié.

Périodes de Formation en Milieu Professionnel
L'intégration au sein d'équipe de professionnels de la restauration pendant 22 semaines de période en entreprise sur 3 ans, dont plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen.

- 6 semaines en seconde : les élèves effectueront 2 semaines en cuisine et 2 en service. L'objectif est d'affiner le projet d'orientation de fin d'année de seconde.
- 8 semaines en première
- 8 semaines en terminale.

Allocations de l'Etat versée à l'élève :

- 50 € par semaine de formation en entreprise en 2PRO
- 75 € par semaine de formation en entreprise en 1PRO
- 100 € par semaine de formation en entreprise en TPRO

Poursuite d'études Postbac
Certificat de Spécialisation en 1 an :

- Accueil Réception, Cuisinier en Desserts de Restaurant ou Sommellerie
- Barman

En 2 ans : BTS MHR
Autres formations : BP Barman ; BP Cuisinier, CS Organisateur de réceptions en initiale ou en apprentissage

Edition : décembre 2023

Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham