

2nde PRO FAMILLE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE – RESTAURATION (MHR)

La famille des métiers vise à la fois à :

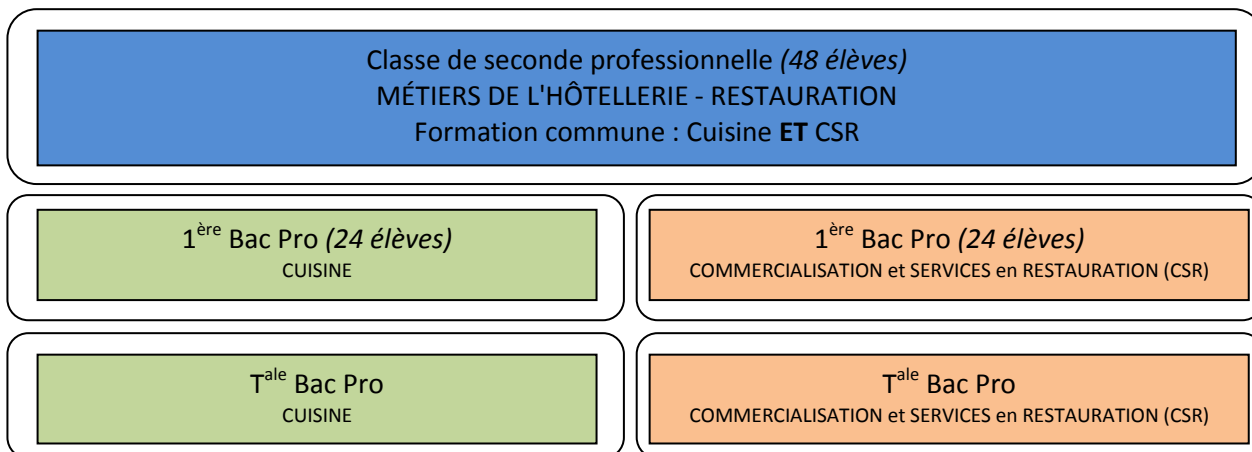
- donner le temps aux élèves de construire leur projet d'orientation en leur permettant de choisir une famille de métiers en seconde puis une spécialité de baccalauréat en classe de première et de terminale.
- acquérir une culture commune et partagée à l'échelle d'un ensemble de métiers ou d'un secteur professionnel.
- comprendre les liens et les points communs entre des métiers intervenant dans un même environnement professionnel et inscrits dans des processus communs
- former les élèves à des compétences professionnelles communes aux métiers d'une même famille.

En seconde MHR, l'élève se familiarise avec les compétences communes aux 2 spécialités de la famille des métiers de l'hôtellerie - restauration. Il a donc des ateliers professionnels en Cuisine et en Commercialisation et Services en Restauration.

Lors de ces ateliers, l'élève

- travaille sur les savoir-être attendus dans les entreprises de l'hôtellerie restauration.
- apprend les bases des deux métiers "cuisinier" et "serveur" (relation avec les clients, connaissance des produits, ...). Ces bases seront indispensables quelque soit le choix effectué en fin de 2nde Pro.

La formation se caractérise par un parcours de 3 ans (1 an de formation commune + 2 ans de spécialisation) visant à former aux métiers du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.



Il s'agit donc d'une orientation en 2 temps :

- fin 3^{ème} : vers les métiers de l'hôtellerie restauration.
- fin de 2nde, après une immersion en entreprise de 8 semaines, détermination vers une orientation en 1^{ère} bac pro Cuisine **ou** 1^{ère} bac pro CSR.

Le nombre de place dans chaque section (Cuisine ou CSR) étant limité, le choix final de l'option sera fait par le conseil de classe, selon l'investissement de l'élève et de ses résultats scolaires, en concertation avec les élèves et leurs familles.

