



Bac Professionnel

Métiers de l'Hôtellerie & de la Restauration (MHR)

FORMATION

Le titulaire du baccalauréat professionnel, spécialisé soit en cuisine, soit en commercialisation et services en restauration, devient un expert de son domaine.

2nd MHR
Tronc Commun



1ère et Terminale MHR	
<p>Cuisine</p> <p>Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant</p>	<p>Commercialisation et Services en restauration</p> <p>Il maîtrise l'accueil et la relation client, la mise en place d'une salle et l'organisation du service</p>

ENSEIGNEMENTS

ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE & PROFESSIONNEL

Enseignement de spécialité
Économie et gestion
Prévention, Santé et Environnement

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

Français Histoire-Géographie
Mathématiques
Langue vivante
Arts appliqués
EPS

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés.

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration (Bon dossier ou mention bien, très bien)
- Un certificat de spécialisation (Métiers du Bar, desserts de restaurant)

INSERTION PROFESSIONNELLE

Les élèves accéderont à de nombreux postes en restauration commerciale, hôtellerie, collective, maître d'hôtel, chef de rang, chef de partie...

P F M P

3 ans



2 rue Georges Baudoux
BP 371 98845 NOUMÉA
27 63 88

20 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel