

BAC PRO

HÔTELLERIE RESTAURATION

INSTITUT
Mesnières
LYCÉE
SAINT-JOSEPH

OPTION ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
OU COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



CURSUS DISPONIBLE EN
FORMATION INITIALE
& EN APPRENTISSAGE

À Mesnières,
je construis
mon avenir
professionnel.



Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un **site exceptionnel**.
- Des **mises en relation** des jeunes avec des professionnels du territoire.
- Des **sorties pédagogiques** (salons professionnels, prestataires alimentaires...).
- Un **restaurant pédagogique** situé au château de Mesnières-en-Bray.
- Une **plateforme pédagogique** de techniques culinaires de qualité.
- Un **suivi de vie scolaire** individualisé (en internat ou en demi-pension).



BAC PRO

HÔTELLERIE RESTAURATION

Le Bac Pro Hôtellerie-Restauration permet d'acquérir des compétences de savoir-être et de savoir-faire liées au monde de la gastronomie. Il permet aussi de réaliser des prestations commerciales en autonomie et en équipe.

Quelles sont les caractéristiques de la formation ?

Quels sont les profils pour cette formation ?

Les + de cette formation à Mesnières

Quel avenir après le diplôme ?

- 3 années de formation **sur site** (temps plein ou apprentissage dès la classe de première).
- Examen majoritairement en Contrôle Continu en cours de Formation et en épreuves terminales.
- **22 semaines de stage** en France et à l'étranger durant les 3 années de formation.
- Ouvert aux élèves de 3^e, Seconde Générale ou Technologique et aux élèves issus de CAP hôtellerie-restauration.
- Entrée en Seconde Professionnelle : après une 3^e Générale ou une classe de 3^e Technologique.
- Entrée en première professionnelle : après une Seconde Générale et Technologique, une Première Bac Pro ou Bac Techno.
- **Sorties pédagogiques** et participations à des **concours professionnels**.
- **Soirées à thèmes** au restaurant d'application permettant de valoriser la responsabilité, la créativité et l'autonomie des jeunes (présence de chefs étoilés, etc.).
- Participation aux **manifestations extérieures** (cocktails...)
- **BTS MHR** (Management Hôtellerie Restauration) **sur site**.
- **Licence Pro Arts Culinaires, hôtellerie et gastronomie de luxe sur site**.
- Postes à responsabilités : premier commis cuisine, chef de partie, chef de rang, barman...



INSTITUT
Mesnières

au cœur du vivant

Le Château
76270 Mesnières-en-Bray

☎ 02 35 93 10 04

INSCRIPTIONS

www.institut-mesnieres.fr

 **INSTAGRAM**
@institutmesnieres

 **FACEBOOK**
@institutssaintjosephchateaudemesnieresenbray

FLASHEZ-MOI

