



Lycée Hôtelier  
de Marseille



 <http://www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/spip2/>

 @lycee.hotelier.marseille  lyceehoteliermarseille

 04 91 73 47 81

 114 AVENUE ANDRÉ ZÉNATTI - 13008 MARSEILLE



Lycée Hôtelier  
de Marseille

Famille  
des Métiers  
de l'Hôtellerie  
Restauration

Baccalauréats  
Cuisine  
Commercialisation  
et Services  
en Restauration



ACADÉMIE  
D'AIX-MARSEILLE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



# Atouts de la filière

Après la Troisième, l'élève postule sur la "Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration".

Cette Seconde professionnelle propose une ouverture sur des métiers passionnants et techniques et permet à l'élève de découvrir la réalité des deux métiers (cuisine et service).

Il peut ainsi, à la fin de la première année, faire son choix entre les deux spécialités.

**Au Lycée Hôtelier de Marseille, nous proposons les baccalauréats professionnels :**

- Cuisine
- Commercialisation et Services en Restauration

En formation initiale sous statut scolaire et en apprentissage, l'élève acquiert de la dextérité dans les gestes techniques spécifiques au métier, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il améliore aussi sa connaissance des produits et de leur histoire. Il peut enfin développer sa créativité et son sens artistique, ainsi que la faculté d'innover en permanence (nouveaux concepts de commercialisation, nouveaux procédés de fabrication...).

Un des atouts majeurs de cette filière : le savoir-faire français offre de réelles opportunités à l'étranger où le diplôme français représente un véritable « sésame ».



## "Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restauration"

1<sup>re</sup> année

### Seconde Bac Pro métiers de l'Hôtellerie-Restauration

Acquisition des compétences de base en cuisine et en commercialisation et services en restauration.

2<sup>e</sup> année

### Première Bac Pro Choix de la spécialité Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration

Renforcement des compétences cœur de métier choisi (cuisine ou CSR) et exploitation des compétences de l'autre métier, acquises en seconde.

3<sup>e</sup> année

### Terminale Bac Pro Cuisine ou Commercialisation et Services en Restauration

Poursuite du renforcement des compétences cœur de métier choisi (cuisine ou CSR) et exploitation des compétences de l'autre métier, acquises en seconde et en première.



### Mentions complémentaires (accessibles sur dossier après obtention du Bac Pro)

Accueil Réception (formation en alternance au CFA),  
Cuisinier en desserts de restaurant (sous statut scolaire),  
Employé Barman (sous statut scolaire),  
Employé traiteur (sous statut scolaire),  
Sommellerie (sous statut scolaire).