

Après le Bac Pro Cuisine

Un bac professionnel mène en priorité à la recherche d'emploi. Différents types de contrats permettent de s'insérer professionnellement ; on peut également passer des concours de la fonction publique d'Etat ou des collectivités territoriales.

BTS

Si vous obtenez une mention **Bien** ou **Très Bien** au Bac, vous serez prioritaire pour une place en BTS

- BTS Management en hôtellerie restauration :

* 3 options en 2^{ème} année :

- Option A : Management d'unité de Restauration
- Option B : Management d'unité de Production Culinaire
- Option C : Management d'unité d'Hébergement

Autres BTS envisageables :

- **BTS Tourisme** (2 langues vivantes obligatoires) : École Nationale de Commerce à Paris, Lycée J. Moulin à Torcy (77), Lycée de Guyancourt (78)...
- **BTS Gestion de la PME (diplôme à référentiel commun européen)** : Lycée St Exupéry à Créteil (94), Lycée P. Bert à Maisons Alfort.
- **BTS Comptabilité et Gestion des Organisations** (bon niveau en maths) : Lycée Budé à Limeil, Lycée St Exupéry à Créteil, lycée Delacroix à Maisons Alfort, etc.
- **Management des Unités Commerciales** : Lycée St Exupéry à Créteil, Lycée G. Brassens à Villeneuve le Roi (94), Lycée H. Berlioz à Vincennes (94), lycée Budé à Limeil Brévannes...
- **Négociation et Digitalisation Relation Client** : Lycée L. Wallon à Champigny, Lycée G. Apollinaire à Thiais, Lycée F. Arago à Villeneuve St Georges, etc.

Écoles spécialisées

Sur concours, écoles généralement privées et payantes qui forment des professionnels de l'hôtellerie restauration

- **FERRANDI** : formation de manager de restaurant (Bac+3)
- **Institut VATEL** à Paris (formation de manager en hôtellerie internationale)

Université

Licences Professionnelles en 1 an avec un Bac+2 dans la gestion hôtelière spécialité Arts Culinaires des tables de l'Océan Indien au lycée H. Boucher avec un Bac+2, dans la gestion, Vénissieux (69) - Accès sur dossier avec un bac + 2 et un très bon niveau général.

Quelques exemples de métiers possibles

- Cuisinier/ère
- Chef de partie
- Directeur/trice de restaurant
- Gérant/e de restaurant de collectivité...

Autres formations spécialisées

Mentions complémentaires en 1 an

- * Employé traiteur (niveau V)
- * Cuisinier en desserts de restaurant (niveau V)
- * Art de la cuisine allégée (niveau V)
- * Organisateur de réceptions (niveau IV)
- * Accueil-réception (niveau IV)

FCIL en 1 an exemple :

- * Cuisine de la mer à Tregunc (29)
- * Chef de rang 3 et 4 étoiles Accor-Flo, lycée hôtelier à Toulouse (31), CFA UTEC à Émerainville (apprentissage)
- * Concierge d'hôtel, lycée hôtelier à Toulouse (31), CFA UTEC à Émerainville (apprentissage).
- * Mobilité internationale en hôtellerie-restauration à Guyancourt (78) et à Château Chinon (58), UTEC Émerainville, etc.

Débouchés

- * Restauration traditionnelle, rapide ou d'entreprise
- * Cuisine de collectivités
- * Chaînes hôtelières
- * Grande distribution
- * Traiteur
- * Restauration à domicile...