

Directeur de collection : Michel MAINCENT-MOREL



CAP

Techno Restaurant



Christian FERRET



Espace Clichy - 38 Rue Mozart - 92587 CLICHY Cédex
Tél. : 01 41 40 81 40 - Fax. : 01 41 40 81 41
Site Internet : www.editions-bpi.fr - e-mail : bpi@editions-bpi.fr

**Collection ENSEIGNEMENT – FORMATION
RESTAURATION – HÔTELLERIE**

- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE, Techniques et préparations de base et Fiches techniques de fabrication - version complète, *par M. Maincent* (parution 1993 ; mise à jour 2002)
- LA CUISINE DE RÉFÉRENCE - en deux tomes, *par M. Maincent*
Tome 1 : Techniques et préparations de base (parution 2001)
Tome 2 : Fiches techniques de fabrication (parution 2003)
- CUISINE DE RÉFÉRENCE, Préparations et techniques de base et Fiches techniques de fabrication - en un volume, *par M. Maincent* (parution 1993)
- TECHNOLOGIE CULINAIRE, *par M. Maincent* (parution 1995)
- TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE, Fiches techniques de fabrication, *par M. Maincent* (parution 1984)
- PRACTICAL KITCHEN WORK, The basic arts of cooking, *par M. Maincent, traduction M. Anker* (parution 1988)
- BONS GESTES EN RESTAURATION, *par M. Brunet* (parution 2006)
- LA TECHNOLOGIE APPLIQUÉE EN CUISINE, *par D. Béhague* (parution 2001)
- MODULES DE TECHNOLOGIE CULINAIRE – en deux tomes + Fiches d'évaluation, *par M. Faraguna et M. Muschert*
Tome 1 : Les produits. Versions professeur et élève (parution 2001 ; mise à jour 2006)
Tome 2 : Versions professeur et élève (parution 2002)
- LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ, *par M. Grossmann et A. Le franc* (parution 2006)
- MODULES DE TECHNOLOGIE RESTAURANT - BEP/CAP - en deux tomes, *par I. Saujot, M. Strauss et M. Muschert*
Tome 1 : Versions professeur et élève (parution 2005)
Tome 2 Versions professeur et élève (parution 2006)
- CULTURE ET CONNAISSANCE CULINAIRE - en deux tomes, *par S. Ollivier*
Bac Techno Hôtellerie Snd (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} (parution 2003)
- SAVOIRS ET TECHNIQUES DE RESTAURANT - en deux tomes, *par C. Ferret*
Tome 1 : Un savoir professionnel pour un service de qualité (parution 2003)
Tome 2 : Organisation et technologie professionnelles (parution 2002)
- TP RESTAURANT, *par C. Ferret* (parution 2003)
- CONNAISSANCE DES PRODUITS EN RESTAURATION, *par C. Ferret et J.-M. Framery* (parution 1999 ; mise à jour 2003)
- PRODUITS DE RESTAURANT, Fiches d'exercices, *par P. Boileau, D. Gautier, M. Grosgeorge et D. Herry* (parution 2000)
- TRAVAUX PRATIQUES DE RESTAURANT – en deux tomes, *par T. Boulicot et D. Jeuffraut (tome 1)*
Tome 1 : Préparations - Découpages - Flambages (parution 1988)
Tome 2 : Mise en place - Décoration - Service (parution 1987)
- DICTIONNAIRE DE RESTAURANT, *par B. Galliot* (parution 2001 ; mise à jour 2004)
- LE VIN ET LES VINS AU RESTAURANT, *par P. Brunet* (parution 1999 ; mise à jour 2005)
- LE VIN ET LES VINS ÉTRANGERS, *par P. Brunet* (parution 1987 ; mise à jour 2004)
- VINS ET AUTRES BOISSONS - BEP/CAP, *par P. Brunet* (parution 1997)
- PRATIQUE DU BAR ET DES COCKTAILS, *par M. Cailhol et B. Grosselin* (parution 1994)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE HÔTELLIÈRE (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GESTION DE L'ENTREPRISE - Bac Pro Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année - en deux tomes, *par N. Bach et J.-C. Oulé* (parution 2003)
- GESTION HÔTELLIÈRE – en deux tomes,
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère}, *par M.-N. Bontoux et F. Pierson* (parution 2002)
Bac Techno Hôtellerie T^{erm} + Corrigé, *par M. Leurion, T. Lautard et J.-J. Cariou* (parution 2003)
- CAS PRATIQUES DE GESTION HÔTELLIÈRE – en deux tomes,
Bac. Techno. Hôtellerie 1^{ère} + Corrigé, *par J.-J. Cariou et F. Rey* (parution 2001)
Bac. Techno. Hôtellerie T^{erm}, *par F. Rey* (parution 2002). Divisé en deux ouvrages :
1) 14 premiers cas + Corrigé
2) 16 cas suivants + Corrigé
- TECHNIQUES ET MOYENS DE GESTION - en deux tomes, *par J.-C. Oulé*
BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2000 ; mise à jour 2006)
BTS Hôtellerie-Restauration 2^{ème} année. Divisé en 4 ouvrages : le manuel, le corrigé du manuel, les TP, le corrigé des TP (parution 2002)
- DROIT - BTS Hôtellerie – Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, *par J.-J. Cariou et J.-C. Oulé* (parution 2002)
- ÉCONOMIE ET DROIT - Bac Techno Hôtellerie Snd, *par R. Graglia et J.-L. Cordon* (parution 1994)
- ÉCONOMIE D'ENTREPRISE - BTS Hôtellerie-Restauration 1^{ère} et 2^{ème} année, *par J.-P. Barret* (parution 2003)
- MATHÉMATIQUES, Méthodes et Exemples - Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} et T^{erm}, *par M. Charrier* (parution 2005)
- DICTIONNAIRE DE MARKETING, *par J.-J. Carriou* (parution 2005)
- MERCATIQUE HÔTELLIÈRE ET TOURISTIQUE - BTS Hôtellerie-Restauration et BTS Tourisme – en deux tomes, *par C. Van der Yeught*
BTS 1^{ère} année + Corrigé (parution 1999 ; mise à jour 2005)
BTS 2^{ème} année (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- L'EUROPE CONNAISSANCES EN GASTRONOMIE. Versions professeur et élève, *par R. Bruzzese et D. Tourrelle* (parution 2002)
- HÉBERGEMENT ET COMMUNICATION PROFESSIONNELLE - BTS Hôtellerie-Restauration, *par J.-F. Coutelou et J. Hannedouchec* (parution 2000)
- ACCUEILLIR, HÉBERGER, COMMUNIQUER – en trois tomes, *par M. Hartbrot et B. Leproust*
Bac Techno Hôtellerie Snd Versions professeur et élève (parution 2003)
Bac Techno Hôtellerie 1^{ère} Versions professeur et élève (parution 2001)
Bac Techno Hôtellerie T^{erm} Versions professeur et élève (parution 1999)

- ; A SU SERVICIO ! – Bac Techno 1^{ère} et T^{erm} et TS mise à niveau, *par M. Covain Gelliot* (parution 2006)
- BIENVENUE DANS LE MONDE DE L'HÉBERGEMENT – CAP/BEP 1^{ère} année. Version professeur et élève + Corrigé, *par G. Czapiewski, M.-C. Lefer et F. Mainot* (parution 1998)
- L'ALLEMAND EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisiniers, *par É. Brikké traduction E. Cornalba* (parution 1988)
- L'ESPAGNOL EN 10 LEÇONS, Serveurs – Cuisinier, *par É. Brikké traduction M. Chazal Varela* (parution 1990)
- ANGLAIS Bac Pro, Livret d'activités + Corrigé, *par G. Raguin* (parution 1997)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Restaurant - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, *par É. Brikké* (parution 2000)
- L'ANGLAIS EN 10 LEÇONS, Cuisine - en trois ouvrages : livre du professeur, livre de l'élève, livre d'activités + CD et K7, *par É. Brikké* (parution 2000)
- LA CONJUGAISON, maîtrisez les bases de la grammaire anglaise, *par D. Zélé* (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION ET À L'HYGIÈNE – CAP/BEP, *par D. Brunet-Loiseau* (parution 1995)
- SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION, *par D. Brunet-Loiseau* (parution 1992 ; mise à jour 1999)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET À L'ALIMENTATION. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, *par M. Paraguna, J. Di Léna Reiland et M. Muschert* (parution 2003)
- MODULES DE SCIENCES APPLIQUÉES À L'ÉQUIPEMENT. Version professeur et élève + Matrices pour transparents, *par M. Paraguna, J. Di Léna-Reiland et M. Muschert* (parution 2000)
- NUTRITION-ALIMENTATION – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, *par B. Rougier* (parution 2000)
- TECHNOLOGIE, Équipement - entretien - alimentation – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, *par B. Rougier et A. Chrétien* (parution 2002)
- TECHNOLOGIE, Ergonomie – qualité – animation – technologie des produits – CARRIÈRES SANITAIRES ET SOCIALES + Corrigé, *par M.-F. Collombet et S. Goussé* (parution 2003)
- SCIENCES APPLIQUÉES Bac Pro + Corrigé, *par B. Rougier, A. Chrétien, D. Laprévotte et C. Thiébault* (parution 2000)
- DÉCORS ET PRÉSENTATIONS, *par J.-P. Leblond et O. Dugabelle* (parution 1990)
- L'ART DES PRÉSENTATIONS, *par J.-P. Leblond* (parution 1993)
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets et corrigés 1994 - 1995
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets 1996 - 1997 - 1998 - 1999
- ANNALES Bac Pro Restauration. Sujets et corrigés 2000 - 2001 - 2002
- ANNALES BEP Hôtellerie-Restauration/CAP Cuisine-Restauration-Hébergement. Sujets 1998
- ANNALES BTS Hôtellerie-Restauration. Sujets et corrigés 1997 - 1998

Collection ENSEIGNEMENT - FORMATION – TOURISME

- DROIT DU TOURISME, *par D. Rubio-Ayache* (parution 2004)
- L'ANGLAIS DU TOURISME EN 30 ESCALES, *par É. Brikké* (parution 1992)
- PLAN COMPTABLE PROFESSIONNEL DES AGENCES DE VOYAGES (parution 2000 ; mise à jour 2006)
- GÉOGRAPHIE DU TOURISME, *par J.-C. Dinety et É. Proust* (parution 2002)
- LES GRANDS BASSINS TOURISTIQUES MONDIAUX, *par Mme Cogen-Vermesse, J.-C. Dinety et É. Proust* (parution 1997)
- LA FRANCE DES PATRIMOINES, *J.-C. Dinety, É. Proust et M. Rossi* (parution 2003)

Collection BEP et CAP LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

LE NOUVEAU PROGRAMME COMPLET ILLUSTRÉ

- BEP TECHNOLOGIE CULINAIRE, *par M. Maincent, R. Labat et R. Leman* (parution 2002)
- BEP TECHNOLOGIE RESTAURANT + Cahier d'exercices, *par C. Ferret* (parution 2005)
- BEP ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE HÔTELLIÈRE + Corrigé, *par C. Balanger* (parution 2005)
- BEP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, *par B. Rougier et A. Chrétien* (parution 2002)
- CAP TECHNOLOGIE CULINAIRE, *par M. Maincent, R. Labat, R. Leman* (parution 2003)

Collection CAP RESTAURANT – CUISINE – SERVICES HÔTELIERS

FORMATION PAR ALTERNANCE

- CAP RESTAURANT – en deux tomes, *par J.-F. Augez-Sartral*
CAP Restaurant 1^{ère} année. Versions professeur et élève (parution 2002)
CAP Restaurant 2^{ème} année. Versions professeur et élève (parution 2003)
- CAP SERVICES HÔTELIERS – en deux tomes, *par J.-F. Augez-Sartral et C. Balanger (tome 2)*
CAP Services Hôtelières 1^{ère} année. Versions professeur et élève (parution 2002)
CAP Services Hôtelières 2^{ème} année. Versions professeur et élève (parution 2003)
- CAP CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT + Corrigé, *par C. Balanger* (parution 2005)

Collection BEP et CAP RESTAURANT – CUISINE

LE NOUVEAU PROGRAMME EN 100 PAGES

- BEP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, *par J.-P. Vichard et O. Tondusson* (parution 2004)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE RESTAURANT, *par O. Sapelkine* (parution 1998 ; mise à jour 2006)
- CAP CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DE CUISINE, *par J.-P. Vichard et O. Tondusson* (parution 2002)
- CAP SCIENCES APPLIQUÉES + Corrigé, *par B. Rougier, M.-F. Jan, O. Legrand* (parution 2004)

Photo de couverture : Restaurant Le Jules Verne, Tour Eiffel, Paris (75) - Photos de Sylvie Vernichon et de l'auteur

© Editions BPI 2006 - ISBN : 2 85708-404-8

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays.

«Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les «copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective» et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, «toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite» (alinéa 1^{er} de l'article L.122-4). «Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.»



Cet ouvrage, comme tous ceux que j'ai écrits durant ces dix dernières années, est principalement conçu pour les élèves des écoles hôtelières.

Celui-ci concerne le niveau V de formation. Il regroupe une source d'informations disponible à chaque instant.

Parfaitement ordonné, ce livre scolaire doit permettre à l'élève qui recherche une réponse précise à l'une de ses interrogations de la trouver sans difficulté et avec rapidité.

Réalisé en étroite collaboration avec les professionnels et dans le respect du référentiel, cet ouvrage doit être un véritable outil pédagogique pour les enseignants.

Utilisé en complémentarité dans les cours de technologie professionnelle, ils y trouveront de manière essentielle les savoir-faire et les savoirs associés correspondant au niveau C.A.P.

Chaque fin de chapitre propose à l'élève de contrôler, de manière autonome ou avec une méthode dirigée par son professeur, sa parfaite compréhension et l'assimilation de l'ensemble d'un thème.

Le chapitre N° 15 se présente sous forme de fiches de synthèse. Ceci pour que les élèves réalisent un véritable travail de recherche en utilisant toutes formes de sources d'informations :

- le centre de documentation du lycée,
- les journaux spécialisés,
- internet et autres outils modernes indispensables à connaître pour une bonne intégration dans la vie active.

Je souhaite vivement que chacun trouve, dans la conception de ce nouvel ouvrage, un outil de travail pertinent permettant à tous de réussir d'une part, de façon scolaire et d'autre part, de façon professionnelle.

Avec tous mes vœux de succès à toutes et à tous,

Christian Ferret

Adresse e-mail de l'auteur :
chris.ferret@wanadoo.fr

SOMMAIRE

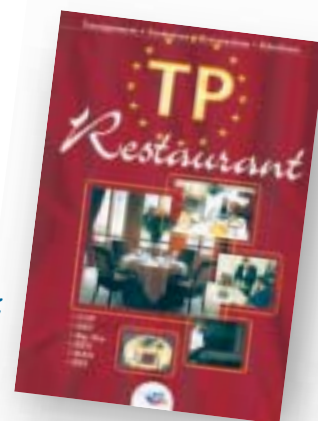
4

Le référentiel de formation de niveau 5 (C.A.P.) inclut, dans les matières technologiques enseignées, les thèmes suivants :



- connaissances des boissons froides
- connaissances des boissons chaudes
- connaissances du bar, des apéritifs et des cocktails

Généralement, ces différents domaines sont étudiés dans un milieu plus spécifique tel que le bar ou la salle de restaurant.



Il est conseillé de consulter ces connaissances dans l'ouvrage TP RESTAURANT par Ferret Christian, Éditions BPI, qui les groupe en totalité.

Les filières de l'Hôtellerie - Restauration 9

 **Chapitre : 1**

Les coutumes françaises et les habitudes alimentaires des principales clientèles étrangères

A. Les coutumes françaises	16
B. Les habitudes alimentaires des principales clientèles étrangères.....	17
C. Je teste mes connaissances.....	24

 **Chapitre : 2**

Les différentes formes de restauration

A. Présentation générale et statistiques	26
B. Les deux grands secteurs de la restauration	27
1. La restauration collective à caractère social	27
2. La restauration commerciale	28
C. Présentation des différents types d'établissements à vocation commerciale	28
D. Les recherches de la clientèle	31
E. Je teste mes connaissances.....	34

 **Chapitre : 3**

Le personnel de restaurant

A. Définition de «brigade de restaurant»	36
B. Définition et fonction d'un organigramme	36
C. Présentation sectorisée et hiérarchisée des postes de chacun au restaurant ..	37
D. Les fonctions et les tâches au restaurant.....	50
E. Organisations et plannings de restaurant	56
F. Les tenues vestimentaires	60
G. Les comportements professionnels.....	62
H. Je teste mes connaissances.....	64



Chapitre: **4**

Les locaux, le mobilier et le matériel

A. Les locaux réservés au personnel de service de restaurant	66
1. Situation des locaux de service de restaurant dans l'entreprise	66
2. Présentation, aménagement et fonction de chaque local technique	67
B. Les locaux réservés à la clientèle.....	76
1. Situation des locaux réservés à la clientèle	76
2. Présentation et aménagement de chaque local réservé à la clientèle	77
C. Le mobilier et le matériel de restaurant.....	78
1. Le mobilier de restaurant	78
2. Le matériel de table et de service	82
D. Je teste mes connaissances.....	87



Chapitre: **5**

Le linge au restaurant

A. Les différentes pièces de linge utilisées au restaurant, leurs caractéristiques et les quantités nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement	92
B. La gestion du linge.....	98
C. Le stockage et l'échange du linge	98
D. Je teste mes connaissances.....	100



Chapitre: **6**

Les bons en restauration et les différentes techniques de prise de commande

A. Les différents types de bons utilisés en restauration	102
1. Bon de cession	102
2. Bon de transfert	103
3. Bon de commande clients	104
B. Utilisation d'un bon de commande clients triplicata	104
C. Le circuit des bons de commande clients et les contrôles	111
D. Les commandes clients informatisées	112
E. Je teste mes connaissances.....	114



Chapitre: **7**

Les supports de vente en restauration

A. Importance des supports de vente en restauration	118
B. Le choix des matériaux.....	119
C. La rédaction de la carte des mets	120
D. La rédaction de la carte des vins	125
E. Les autres supports de vente.....	128
F. Je teste mes connaissances.....	129

SOMMAIRE

6



Chapitre : **8**

La préséance et l'ordre de service à table

A. Le placement des convives à table	132
B. Les places d'honneur et le placement de l'ensemble des convives à table	133
C. Le placement des convives en service banquet.....	135
D. La préséance à table (l'ordre de service).....	137
E. Je teste mes connaissances.....	139



Chapitre : **9**

Les banquets et autres grandes manifestations en restauration

A. Le marché de la clientèle complémentaire à la restauration traditionnelle et son évolution.....	142
B. Présentation des différentes «carcasses» en vue d'un repas servi sous forme de banquet.....	146
C. Mise en place d'un couvert de type «table d'hôtes»	150
D. Je teste mes connaissances.....	151



Chapitre : **10**

Les petits déjeuners et la restauration à l'étage

A. Les différentes formules de petits déjeuners.....	154
B. La restauration à l'étage	159
1. Présentation générale du room-service	159
2. Les prestations proposées par le room-service	160
C. Je teste mes connaissances.....	161



Chapitre : **11**

Approvisionnements de l'entreprise, choix et contrôles des marchandises

A. Mise en place d'une politique d'approvisionnement	164
1. Définition	164
2. Les objectifs des approvisionnements	164
3. La détermination des besoins	164
B. Le choix des produits	165
1. Les critères de sélection	165
2. Le choix des fournisseurs	167
C. La réception des marchandises, les contrôles	167
1. Les livraisons des marchandises	167
2. Les contrôles des marchandises	168
3. Le stockage des marchandises	168
D. Je teste mes connaissances.....	170



Chapitre: 12

Les accords mets et vins

A. Définition de «accords mets et vins»	172
B. Présentation des critères de choix du ou des vin(s).....	174
C. Les règles élémentaires qui régissent les accords mets et vins.....	176
D. Les deux grands types d'accords :	177
1. Accord horizontal	177
2. Accord vertical	177
E. Présentation de quelques accords mets et vins classiques	178
F. Je teste mes connaissances.....	182



Chapitre: 13

Connaissances des produits

A. Les coquillages et l'oursin	186
B. Les crustacés et les mollusques céphalopodes	188
C. Les poissons de mer.....	190
D. Les poissons d'eau douce.....	195
E. Les poissons fumés, le caviar et le foie gras	195
F. Les salaisons et les charcuteries	200
G. Traçabilité dans la filière bovine, les viandes, les volailles et les gibiers.....	201
H. Les produits maraîchers.....	213
I. Les fromages et autres produits laitiers	214
J. Les fruits communs et exotiques.....	221
K. Les glaces et les sorbets.....	227
L. Je teste mes connaissances.....	229



Chapitre: 14

Connaissances des vins et distillations

A. Connaissances générales sur la vigne	234
1. La grappe et le grain de raisin	235
2. L'influence du climat sur la vigne	237
3. L'influence de la nature du sol et de son orientation sur la vigne	237
4. L'évolution dans le temps des sucres et des acides et la détermination de la date de la vendange	238
B. Les vinifications.....	239
1. Présentation générale des vinifications	239
2. Vinification en blanc	246
3. Vinification en rouge	248
4. Vinifications en rosé	250
5. Les vinifications particulières	251

SOMMAIRE

8



C. Les vins effervescents	255
1. Définition	255
2. Présentation de la méthode utilisée pour l'élaboration des vins effervescents de grande qualité : la méthode traditionnelle	256
D. Les méthodes de distillation	264
E. Je teste mes connaissances.....	266



Chapitre: **15**

les vignobles de France

A. Situation géographique des vignobles français.....	272
B. Les principaux cépages de chaque région viticole et les caractéristiques gustatives des vins.....	273
C. Présentation des fiches de synthèse et de recherches personnelles par région viticole.....	274
Fiche N° 1: Champagne	274
Fiche N° 2: Alsace	275
Fiche N° 3: Jura	275
Fiche N° 4: Savoie	276
Fiche N° 5: Bourgogne	276
Fiche N° 6: Beaujolais	277
Fiche N° 7: Côtes du Rhône	277
Fiche N° 8: Provence	278
Fiche N° 9: Languedoc et Roussillon	278
Fiche N° 10: Sud-Ouest	279
Fiche N° 11: Bordelais	279
Fiche N° 12: Loire	280
Fiche N° 13: Corse	280



Chapitre: **16**

Les décorations florales au restaurant

A. Importance des décorations florales au restaurant	282
B. Les différents types de décorations florales au restaurant	283
C. Je teste mes connaissances.....	286



Les filières de l'Hôtellerie - Restauration



Restaurant Le Divellec, Paris 7^e



Niveau V

Le C.A.P.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

Ce diplôme concerne les formations suivantes :

- Cuisine
- Restaurant
- Services hôteliers
- Employés polyvalents de restaurant, café et brasserie

Temps de formation :

- 2 ans, en Lycée Professionnel Hôtelier
- 2 ans, en Centre de Formation pour Apprentis
- 3 ans, en Établissement Régional d'Enseignement Adapté

Niveau V

Le B.E.P.

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES

Ce diplôme concerne les formations suivantes :

- B.E.P. des métiers de la restauration et de l'hôtellerie avec soit :
 - dominante production culinaire
 - dominante production de service

Temps de formation :

- 2 ans, en Lycée Professionnel Hôtelier
- 2 ans, en Centre de Formation pour Apprentis
- 1 an, conditions exceptionnelles

Niveau IV

Le BAC-PRO

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION OU ALIMENTATION

Ce diplôme concerne les formations suivantes :

- Bac-Pro restauration avec soit :
 - dominante production culinaire
 - dominante production de service
- Bac-Pro alimentation

Temps de formation :

- 2 ans, en Lycée Professionnel Hôtelier
- 2 ans, en Centre de Formation pour Apprentis

NOUVEAU !

Mise en place en 2006
d'un BAC-PRO restauration en 3 ans

Niveau IV

Le B.T.N.

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE NATIONAL

Ce diplôme concerne la formation suivante :

- B.T.N. restauration

Temps de formation :

- 3 ans, en Lycée Technique **Hôtelier**

Niveau III

Le B.T.S.

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

Ce diplôme concerne les formations suivantes :

- B.T.S. - Option A : mercatique et gestion
- B.T.S. - Option B : art culinaire, art de la table et du service

Temps de formation :

- Pour les candidats munis d'un BAC-PRO restauration :
2 ans, en Lycée Technique **Hôtelier** ou en **C.F.A.**
- Pour les candidats possédant un autre baccalauréat :
3 ans, en Lycée Technique **Hôtelier** ou en **C.F.A.**

Les mentions complémentaires :

1 année de formation

POUR PRÉTENDRE SUIVRE UNE MENTION COMPLÉMENTAIRE, LE CANDIDAT DOIT ÊTRE TITULAIRE AU MINIMUM D'UN C.A.P.

- Mention complémentaire barman
- Mention complémentaire chocolaterie
- Mention complémentaire sommellerie
- Mention complémentaire en dessert de restaurant
- Mention complémentaire traiteur
- Mention organisateur de réceptions (nouveau)

Le profil des candidats aux formations hôtelières

La formation C.A.P. : le candidat est âgé de 14 et 15 ans



- Le candidat sort d'une **C**lasse d'**I**nitiation **P**rofessionnelle en **A**lternance (C.L.I.P.A.)
ou
 - Le candidat sort d'une **S**ection d'**É**ducation **S**pécialisée (S.E.S.)
ou
 - Le candidat sort d'une 5^{ème} générale ou d'une 4^{ème} technologique
- Cette formation comptabilise environ 900 heures suivant les conventions régionales.

La formation B.E.P. : le candidat est âgé de 15 ans



- Le candidat sort de 4^{ème} technologique
ou
- Le candidat sort de 3^{ème} générale
ou
- Le candidat sort de 2nde spécifique

La formation Bac-Pro : le candidat est âgé de 14 à 16 ans ou de 17 et 18 ans



- Le candidat sort de 3^{ème} générale (3 années)
ou
- Le candidat sort de B.E.P. restauration (2 années)

La formation B.T.N. : le candidat est âgé de 14 à 16 ans ou de 17 et 18 ans



- Le candidat sort de 3^{ème} générale ou de 2nde (3 années)
ou
- Le candidat sort d'un B.E.P. restauration (2 années)

La formation B.T.S. : le candidat est âgé de 17 ans et plus



- Le candidat sort d'un B.T.N. restauration (2 années)
ou
- Le candidat sort d'une classe de terminale baccalauréat enseignement général ou autres (3 années)
ou
- Le candidat sort d'un Bac-Pro restauration (2 années)

