

Témoignages

" Au moment de choisir mon orientation en fin de troisième, l'hôtellerie n'était pas un métier qui me parlait. J'ai passé un an en seconde générale, et pendant cette année là, j'ai rencontré un traiteur qui m'a proposé de faire des extras pour des mariages, des évènements municipaux... Et cela m'a beaucoup plu ! Après avoir redoublé ma seconde, j'ai préféré changer mon orientation. Je suis maintenant en terminale, je pense avoir acquis une grande expérience professionnelle. Le Bac Pro restauration est un bac qui ouvre pleins de portes sur les différents métiers de l'hôtellerie, et peut faire voyager dans le monde entier sans difficultés. "

Charlotte, Bac Pro restauration



" Opter pour les métiers du service dans la restauration c'est opter pour un métier de " vie ", de relation humaine. Le service est l'élément essentiel de la réussite d'un repas. Ces métiers du service offrent de multiples facettes (barman, chef de rang, sommelier, gouvernant...) et permettent de voyager, de découvrir de nouveaux lieux et de pratiquer différentes langues. Le service comblera ceux qui aiment partager. "

Olivier Le Magoarou, proviseur du lycée professionnel hôtelier La Closerie à Saint-Quay Portrieux

" J'ai choisi le métier de la salle car depuis tout petit j'adore la restauration ; j'adore aussi le contact avec la clientèle, apprendre les différentes techniques de vins, grâce à ce métier, je peux voyager partout, voir les différentes cuisines du monde, apprendre plus facilement les langues, perfectionner mon anglais. Mon projet futur est d'être gérant des chaînes d'hôtel à l'étranger. "

Clément, lycée Saint Marc à Trégunc



" C'est un métier d'avenir dans une branche professionnelle qui recrute à travers le monde. Les possibilités d'évolution et d'avancement sont importantes. Le travail s'effectue dans un cadre agréable, les relations avec la clientèle sont enrichissantes. La " french touch " est toujours très demandée à l'international. "

Mikael Trihan, professeur de commercialisation et de service au lycée hôtelier Yvon Bourges à Dinard



" Les formations aux métiers des arts de la table offrent aux élèves de véritables opportunités de carrière dans les métiers du service. Outre les connaissances techniques, ils acquerront de multiples connaissances sur les vins, les fromages, les langues ainsi qu'une solide culture générale. L'insertion professionnelle est une réalité sur des métiers toujours à la recherche de professionnels. "

Serge Mathoux, inspecteur de l'Éducation nationale Économie-gestion, filière Hôtellerie à l'académie de Rennes

Un secteur qui recrute !



découverte
des métiers
du service
de l'hôtellerie
et de la
restauration



Contact

Serge Mathoux

IEN ET filière hôtellerie - rectorat de Rennes

Serge.mathoux@ac-rennes.fr



Toutes les informations
à retrouver sur www.ac-rennes.fr

et pour en
savoir plus

www.nadoz.org
www.onisep.fr/decouvrir-les-metiers
www.gref-bretagne.com
www.metiers-hotel-resto.fr



découverte
des métiers
du service

de l'hôtellerie
et de la
restauration

Un secteur qui recrute !

Plus de
40 métiers
possibles

Accueil
en stages
d'observation
dans 17 établissements

Renseignez-vous
auprès de votre professeur principal et toutes les infos
sur le site
www.ac-rennes.fr

académie
Rennes

Éducation
nationale



Des métiers axés sur le relationnel

Les métiers du service de l'hôtellerie et la restauration rassemblent les réceptionnistes, les employés-es d'étages, les concierges d'hôtel, les gouvernants-es, les serveurs-ses, les sommeliers-ières, les maîtres-esses d'hôtels, les barmans-aids...

Ces professionnels, qui travaillent notamment dans le secteur touristique, sont chargés d'**accueillir les clients**, de **les informer** et de **les servir**. Ils doivent se montrer attentionnés et aimables avec la clientèle. **Il est important d'avoir un bon relationnel et un esprit d'équipe développé.**

Ces métiers s'exercent dans différents types d'établissements : hôtel, camping, chambre d'hôtes, cafeteria, café, restaurant... Dans les petits établissements notamment, il est souvent nécessaire d'être polyvalent afin de satisfaire au mieux la demande de la clientèle. Les professionnels de ce secteur doivent faire preuve d'adaptabilité concernant leurs horaires de travail.

Outre le fait d'être attentif à la clientèle, **ces métiers nécessitent d'être dynamique, organisé et efficace** afin d'offrir le service attendu, y compris en période de forte affluence. Ils vous permettront également d'exercer partout dans le monde et de connaître différentes cultures.

Des métiers qui recrutent

En Bretagne, ces métiers figurent **parmi les métiers qui embauchent le plus**. De nombreux établissements peinent à recruter du personnel qualifié et recrutent des jeunes peu ou pas diplômés pour ensuite les former dans l'entreprise.

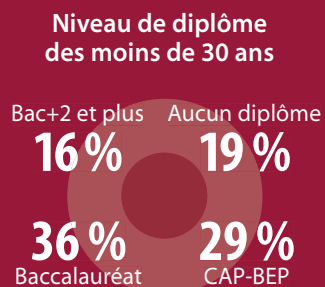
De nombreux emplois sont à pourvoir le temps de la saison touristique.

Chiffres clé secteur

- **19 600** salariés en Bretagne – hors emplois saisonniers – en 2014
- **7 100** offres d'emploi confiées à Pôle emploi en 2013
- **60%** des emplois (hors emplois saisonniers) sont à temps plein
- **7** salariés sur **10** sont des femmes
- Une forte proportion de jeunes

63%
des jeunes ont un emploi
7 mois après la fin
de leur formation

90%
d'entre eux
occupent un emploi
correspondant à leur formation



Sources : fiche respire GREF Bretagne - INSEE-EAR 2010

Accueil en stages d'observation dans les 17 établissements de formations hôtelières de l'académie

Durant toute l'année scolaire 2014/2015, l'ensemble des établissements de formations hôtelières se proposent d'accueillir les élèves de collège pour une immersion dans l'univers des métiers du service de l'hôtellerie et de la restauration. Des séquences d'observation au cours desquelles les élèves pourront découvrir les différents métiers, échanger avec des jeunes en formation, aborder les objectifs de ces formations et mieux connaître les parcours – de formation et professionnels – possibles au sein de ces métiers.

Comment y participer ?

Si vous souhaitez effectuer un stage d'une journée dans un lycée hôtelier, adressez votre demande, via votre professeur principal, au lycée hôtelier correspondant à votre secteur géographique.



Formations possibles

- CAP Restaurant
- CAP Service hôtelier (petit déjeuner et rangement des chambres en hôtel)
- CAP Café Brasserie
- Baccalauréat " commercialisation et service en restauration "
- Mentions complémentaires :
 - Sommelier
 - Barman

Quels sont les débouchés ?

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- > Chef de rang,
- > Maître d'hôtel,
- > Adjoint au directeur de restaurant pour le secteur de la restauration commerciale, comme pour celui de la restauration collective, de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc),
- > Sommelier, barman, réceptionniste, gouvernante.

Plus de 40 métiers sont possibles !

Liste des établissements proposant les stages

22 - Lannion

Lycée Saint Joseph - Bossuet - 4 rue de la bienfaisance
02 96 46 26 00 / ce.02201025@ac-rennes.fr / www.saintjosephlannion.fr

Ploufragan

CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat des Côtes d'Armor
Campus de l'artisanat et des métiers
02 96 76 27 27 / cfa.ploufragan@cm-saintbrieuc.fr / www.artisans-22.com

Saint-Quay-Portrieux

Lycée professionnel hôtelier la Closerie - Rue Pierre Loti
02 96 70 80 70 / ce.0220064a@ac-rennes.fr
www.lp-lacloserie-saintquayportrieux.ac-rennes.fr

35 - Bruz

CFA de la CCI de Rennes - Faculté des métiers
Rue des frères Montgolfier, Campus de Ker Lann
02 99 05 45 45 / cci.format@fac-metiers.fr / www.fac-metiers.fr

Dinard

Lycée et section d'enseignement professionnel hôtelier Yvon Bourges
33 rue des Écoles
02 99 16 80 80 / Ce.0350005r@ac-rennes.fr / www.lycee-hotelier-dinard.ac-rennes.fr

La Guerche-de-Bretagne

Lycée professionnel hôtelier Sainte Thérèse - 1 rue du Huit Mai
02 99 96 39 39 / ce.0352446U@ac-rennes.fr / www.lyceehotelier.com

Rennes

Lycée professionnel Louis Guilloux - 76 avenue des Buttes de Coesmes
02 99 84 57 60 / ce.0350032v@ac-rennes.fr / www.lplouisguilloux-rennes.ac-rennes.fr

Saint-Jouan-des-Guérets

CFA de la CCI Saint Malo Fougères - Moulin du Domaine
02 99 19 15 20 / ifa@saintmalofougeres.cci.fr / www.saintmalofougeres.cci.fr

Saint-Méen-le-Grand

Lycée professionnel Notre-Dame - Rue de Dinan
02 99 09 68 01 / ce.0350807M@ac-rennes.fr / www.lyceehotelier-nd.org

29 - Brest

CFA de la CCI de Brest - IFAC - 11 rue Yves Giloux, Lambézellec
02 29 00 60 60 / IFAC@CCI-brest.fr / www.ifac.cci-brest.fr

Lycée Estran Fénelon Ker Stears - 164 rue Pierre Sénard
02 98 44 17 08 / Ce.0290340@ac-rennes.fr / www.estran-brest.fr

Trégunc

Lycée professionnel Saint Joseph - Saint Marc (site de Trégunc) - 12 rue de Kerfeunteun
02 98 97 62 39 / ce.0291808H@ac-rennes.fr / ecole.pagespro-orange.fr/stjo

Quimper

Lycée polyvalent Le Paraquet - 35 avenue des Glénan
02 98 55 54 38 / ce.0290186V@ac-rennes.fr / www.leparaquet.org

Lycée professionnel Jean Chaptal - 35 chemin des Justices
02 98 55 47 46 / Ce.0290070u@ac-rennes.fr / www.lycee-chaptal.fr

CMA 29 - CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Finistère
24 route de Cuzon
02 98 76 46 35 / cfa@cma29.fr / www.cma29.fr

56 - Pontivy

Lycée et section d'enseignement professionnel Jeanne d'Arc Saint-Ivy
29 rue Abbé Martin
02 97 25 01 69 / ce.0560182U@ac-rennes.fr / www.lycee-jeannedarc-saintivy.com

Vannes

Lycée professionnel Jean Guéhenno - 79 avenue de la Marne
02 97 43 76 00 / ce.0560053d@ac-rennes.fr / www.lycee-guehenno-vannes.fr