

**HOTELLERIE
ALIMENTATION**

Boucher(ère)-charcutier(ère) (3,4,5,6 P)

Description

Le métier de boucher(ère) – charcutier(ère) est diversifié. Le (la) boucher(ère)-charcutier(ère) peut travailler à la fois à l'étalage, en chambre froide ou/et en atelier. Il (elle) peut également assurer la vente et fournir des conseils aux clients. Le (la) boucher(ère)-charcutier(ère) doit respecter les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits entreposés et vendus. Il (elle) est amené à utiliser, fréquemment, des outils mécanisés (hachoir, cutters,...) et doit donc être très vigilant(e) et minutieux(euse). Cette formation prépare à être un(e) artisan(e) mais également commerçant(e) ou technicien(ne) dans une plus grande entreprise.

Exemple de grille horaire

En plus des cours généraux, la grille horaire compte des heures de cours à option :

Cours à option	3 ^{ème}	4 ^{ème}	5 ^{ème}	6 ^{ème}
Hygiène et sécurité du travail, législation	1	1	1	1
Travaux pratiques boucherie/charcuterie	16	16	14	14
Technologie	3	3	3	3
Total	20	20	18	18

Objectifs de la formation

La formation vise à maîtriser les compétences suivantes : acheter, découper, désosser, vider et entreposer les viandes, préparer et fabriquer de la charcuterie, conserver, préparer à la vente, conseiller et servir mais aussi livrer les clients et gérer le personnel.

Suites logiques

Au terme de cette formation, l'élève peut :

- Travailler dans les domaines suivants : Commerce de détail comme artisan boucher(ère) ou en tant qu'ouvrier(ère) boucher(ère) ; Grande distribution ou dans l'industrie agroalimentaire comme agent(e) de production ou responsable de chaîne de production
- Obtenir son CESS en suivant une 7^{ème} année qui lui donnera accès aux études supérieures
- Poursuivre une 7^{ème} professionnelle dans les options suivantes : patron(ne)-boucher(ère)-charcutier(ère)-traiteur ou traiteur-organisateur(trice) de banquets et de réceptions.

Le métier



Le boucher/la bouchère est la personne qui désosse, prépare, coupe et vide la viande, la volaille... Il/elle sélectionne sa marchandise (carcasses animales) tout en veillant à la qualité et à l'origine des morceaux choisis. Créatif(ve) et en recherche de nouveaux assemblages culinaires, le charcutier/la charcutière élabore des spécialités régionales ou des recettes novatrices.

Le boucher-charcutier/la bouchère-charcutière respecte parfaitement l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits entreposés et vendus. Tantôt à l'étalage, tantôt en chambre froide ou dans l'atelier, son travail est diversifié.

La formation de boucher-charcutier/bouchère-charcutière prépare autant à être un(e) artisan(e) et un(e) commerçant(e) qui gère son personnel et qui conseille sa clientèle, qu'à être un(e) technicien(ne) dans une plus grande entreprise.

Les activités

- || Acheter les viandes et les produits auxiliaires
- || Trier et entreposer
- || Planifier et organiser
- || Découper et désosser
- || Préparer et fabriquer la charcuterie et les spécialités
- || Conserver
- || Préparer à la vente et servir
- || Nettoyer et désinfecter



BOUCHER-CHARCUTIER BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE

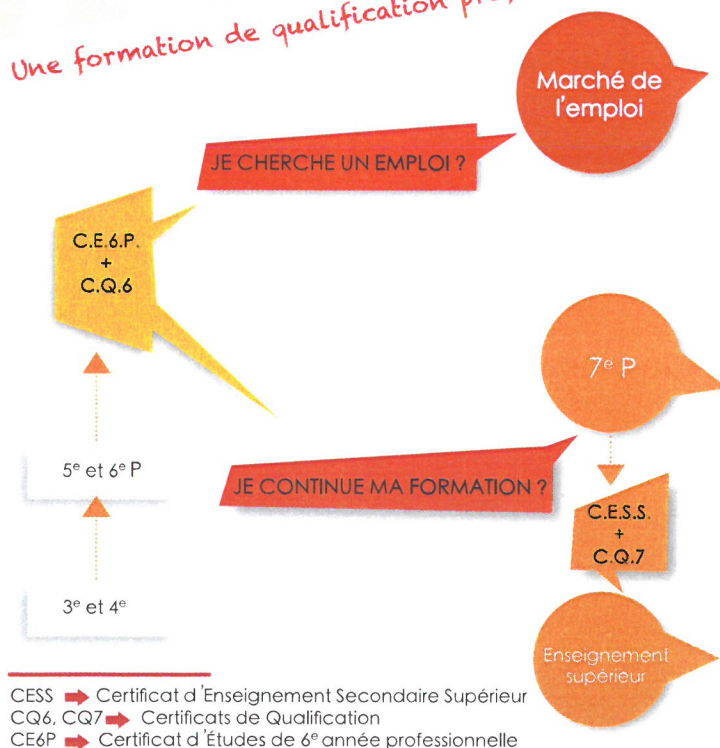
Les aptitudes

- || Résistant(e)
- || Habile
- || Rigoureux(se) sur l'hygiène
- || Précis(e)



BOUCHER-CHARCUTIER/BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE

Une formation de qualification professionnelle



Les secteurs de débouchés

- Commerce de détail : artisan boucher/artisane bouchère, ouvrier boucher/ouvrière bouchère
- Industrie agroalimentaire : agent(e) de production, responsable de chaîne de production
- Grande distribution : ouvrier boucher/ouvrière bouchère, responsable de rayon
- ...

- Patron boucher-charcutier-traiteur/
Patronne bouchère-charcutière-traiteur
- Traiteur organisateur(trice) de banquets et de réceptions

- Bacheliers professionnalisants (ex. Gestion hôtelière)
- Bacheliers de transition => Masters

Boulangier(ère)-pâtissier(ère) (3,4,5,6 P)

Description

Le métier de boulangier(ère)/pâtissier(ère) nécessite de savoir organiser son travail et demande à ce que les premières fournées soient prêtes dès l'ouverture du magasin. Ce métier nécessite de travailler le week-end et les jours fériés.

Le (la) boulangier(ère)/pâtissier(ère) sélectionne les matières premières en fonction des recettes qu'il (elle) aura choisi(e) ou élaboré(e). Pour confectionner ses marchandises, le (la) boulangier(ère)-pâtissier(ère) utilise du matériel traditionnel et/ou des équipements modernes.

C'est un métier qui nécessite d'avoir un esprit commercial, ce qui implique une bonne gestion d'équipe et des affaires. Il (elle) adapte sa production en fonction de la demande de la clientèle et des différentes festivités tout au long de l'année.

Exemple de grille horaire

En plus des cours généraux, la grille horaire compte des heures de cours à option :

Cours à option	3 ^{ème}	4 ^{ème}	5 ^{ème}	6 ^{ème}
Travaux pratiques	15-17	15-17	10-12	10-12
Technologie	2	2	2	2
Hygiène/législation	1	1		
Stage			8-10	8-10
Total	18-20	18-20	20-24	20-24

Objectifs de la formation

Au terme du 2^{ème} degré, la formation donne les balises pour travailler les techniques de base de la boulangerie et de la pâtisserie à savoir : identifier et utiliser les matières premières et identifier le matériel de préparation, de cuisson, de stockage et de présentation. Cette option forme également l'élève aux règles d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement.

À l'issue du 3^{ème} degré, l'élève sera en mesure d'établir un plan de travail, lister, connaître, sélectionner, réceptionner et conserver les matières premières, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, fabriquer des produits de boulangerie et de pâtisserie, contrôler et assurer la conservation des produits, prendre les commandes et servir les clients ainsi qu'ouvrir un commerce et gérer le personnel.

Suites logiques

Au terme de cette formation, l'élève peut :

- Accéder aux métiers suivants : chef(fe) boulangier(ère), chocolatier(ère), confiseur(euse) et glacier(ère)
- Travailler dans un commerce de détail comme artisan(e) ou ouvrier(ère), dans la grande distribution comme ouvrier(ère) ou responsable de rayon, dans l'Horeca, dans l'industrie agroalimentaire comme ouvrier(ère) ou responsable de production.

Le métier



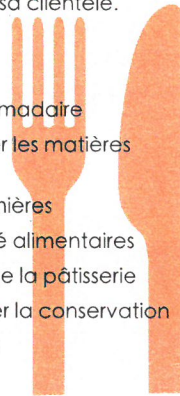
Le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière fabrique du pain, des viennoiseries, des tartes et des gâteaux. Il/elle sélectionne les matières premières en fonction des recettes qu'il/elle aura choisies ou élaborées. Il/elle se lève tôt car la première fournée doit être prête pour l'ouverture du magasin. Il/elle travaille également le week-end.

Pour confectionner ses marchandises, le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière utilise du matériel traditionnel et/ou des équipements modernes. Il/elle pourra ainsi donner libre cours à sa créativité et à son savoir-faire en créant des recettes ou en réhabilitant des préparations ancestrales.

Le boulanger-pâtissier/la boulangère-pâtissière est également un(e) commerçant(e) qui gère son affaire et son personnel. Il/elle adapte sa production en fonction de sa clientèle et des diverses festivités qui ponctuent l'année. Il/elle peut aussi vendre sa marchandise, entrant ainsi en contact direct avec sa clientèle.

Les activités

- || Établir un plan de travail journalier et hebdomadaire
- || Lister, connaître, sélectionner et commander les matières premières
- || Réceptionner et conserver les matières premières
- || Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires
- || Fabriquer les produits de la boulangerie et de la pâtisserie
- || Contrôler la qualité des produits et en assurer la conservation
- || Prendre les commandes et servir la clientèle
- || Ouvrir un commerce et gérer le personnel



BOULANGER-PÂTISSIER BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

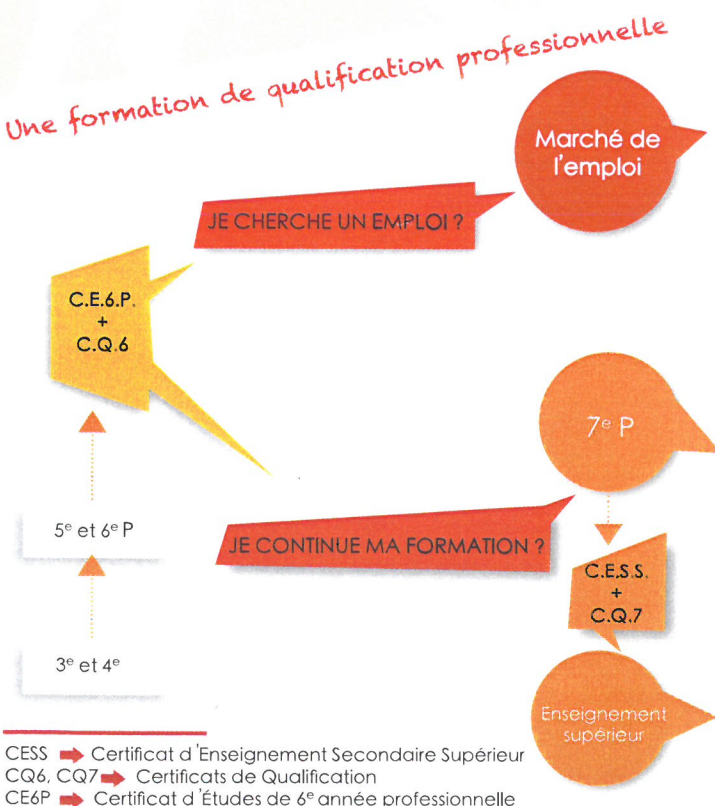
Les aptitudes

- || Rapide
- || Autonome
- || Flexible
- || Soigneux(se)



BOULANGER-PÂTISSIER/BOULANGÈRE-PÂTISSIÈRE

Une formation de qualification professionnelle



Les secteurs de débouchés

- Industrie alimentaire : ouvrier/ouvrière, responsable de production
- Industrie agroalimentaire : ouvrier/ouvrière, responsable de production
- Grande distribution : ouvrier/ouvrière, responsable de rayon
- Commerce de détail : artisan/artisane, ouvrier/ouvrière
- Horeca (Hôtels, Restaurants, Cafés)

- Patron boulanger-pâtissier-chocolatier/
Patronne boulangère-pâtissière-chocolatière
- Chocolatier-confiseur-glacier/
Chocolatière-confiseuse-glacière
- Traiteur-organisateur(trice) de banquets
et de réceptions

- Bacheliers professionnalisants
(ex. Gestion hôtelière)
- Bacheliers de transition
=> Masters

Restauration (3,4 TQ)

Description

Le (la) restaurateur(trice) conçoit une carte et des menus, réalise ceux-ci et les sert en tenant compte des règles en vigueur. Il (elle) détermine le prix de revient et planifie les achats à effectuer. Le (la) restaurateur(trice) travaille en cuisine mais aussi en salle où il (elle) enregistre les réservations, accueille la clientèle, prend les commandes et les transmet en cuisine. Le (la) restaurateur(trice) doit constamment s'informer sur l'évolution de la profession pour cultiver son art.

Ce métier nécessite des qualités humaines et relationnelles vu qu'il s'agit d'un métier d'accueil et de service. Il demande d'avoir, également, des connaissances en gestion.

Exemple de grille horaire

En plus des cours généraux, la grille horaire compte des heures de cours à option :

Cours à option	3 ^{ème}	4 ^{ème}
Cuisine	5-6	5-6
Salle	4-5	4-5
Technologie cuisine	2	2
Technologie salle, œnologie et réception	2	2
Expression et Communication	2	2
Langue moderne	4	4
Total	19-21	19-21

Objectifs de la formation

Cette option vise à apprendre l'accueil de la clientèle, le service des plats et boissons en salle mais aussi à préparer des plats simples. Pour cela, l'élève étudiera les produits alimentaires ainsi que le matériel de salle et de cuisine pour pouvoir les utiliser correctement. Il abordera également l'entretien des locaux et du matériel, ainsi que les règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur dans le domaine de la restauration.

Suite logique

- Hôtelier(ère)-Restaurateur(trice)

Hôtelier(ère)-Restaurateur(trice) (5,6 TQ)

Description

Le métier d'hôtelier(ère)/restaurateur(trice) nécessite un respect strict des règles de déontologie, d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité. En plus du travail de la restauration, l'hôtelier(ère) gère un établissement hôtelier de petite capacité. Il (elle) accueille les clients et gère leur venue et leur départ.

Exemple de grille horaire

En plus des cours généraux, la grille horaire compte des heures de cours à option :

Cours à option	5 ^{ème}	6 ^{ème}
Art culinaire	5-6	5-6
Travaux pratiques salle et réception	5-6	5-6
Technologie culinaire	2	2
Technologie salle, œnologie et réception	3	3
Langues modernes	4	4
Total	19-21	19-21

Objectifs de la formation

Cette option permet d'apprendre à préparer des plats, à accueillir et à servir la clientèle. Cette formation se décline en trois domaines : l'hôtellerie (réception, service d'étage), le travail en cuisine et le service en salle. Elle forme à la réalisation de tâches administratives et financières ainsi qu'à l'utilisation de l'outil informatique et aux langues.

Suites logiques

À la suite de cette formation, l'élève peut :

- Suivre des études supérieures
- Travailler, avec le certificat de qualification, dans le domaine de l'hôtellerie
- Suivre une 7^{ème} année de perfectionnement qui peut être :
 - Qualifiante dans les options telles que : Gestionnaire de cuisine de collectivités ; Traiteur-organisateur(trice) de banquets et de réceptions ; Chef de cuisine de collectivité ; Responsable d'équipe(s) en chaîne de restauration ; Sommelier(ère) ; Chocolatier(ère) – confiseur(se) – glacier(ère)
 - Complémentaire dans les options telles que : Complément en accueil et réception en milieu hôtelier ; Complément en hôtellerie européenne ; Complément en cuisine internationale ; Complément en techniques spécialisées de restauration.

Origine logique du 2^{ème} degré

- Restauration

Cuisine et Salle (3,4 P)

Description

Cette option n'a pas pour vocation de former l'élève à devenir un(e) cuisinier(ère) ou un(e) serveur(se). Elle prépare l'élève à pouvoir travailler en restauration et en cuisine de collectivité (voir fiche « Cuisinier(ère) de collectivité » ci-dessous).

La formation en cuisine et salle demande d'avoir une condition physique optimale car elle nécessite de devoir rester debout durant de longues heures.

Exemple de grille horaire

En plus des cours généraux, la grille horaire compte des heures de cours à option :

Cours à option	3 ^{ème}	4 ^{ème}
Cuisine	7-9	7-9
Salle	5-7	5-7
Théorie Cuisine	2	2
Théorie Salle	2	2
Communication	2	2
Langue moderne	0-2	0-2
Total	20-22	20-22

Objectifs de la formation

En cuisine, il sera demandé à l'élève de préparer des plats simples à réaliser mais aussi, d'utiliser les différentes techniques de cuisson et de découpe en maniant le matériel adéquat.

En salle, l'élève devra être en mesure de préparer le restaurant avant la venue de la clientèle, de dresser les tables, de transporter les plats et plateaux avec élégance.

Accueillir la clientèle, servir les menus et boissons font également partie de la formation. Cette option nécessite le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de législation professionnelle.

Suites logiques

- Restaurateur(trice)
- Cuisinier(ère) de collectivité

Cuisinier(ère) de collectivité (5,6 P)

Description

Ce métier nécessite un respect strict des règles de déontologie, d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité. Il demande de garantir une sécurité alimentaire pendant la préparation des plats mais aussi durant leur conservation, leur distribution et leur transport. Il demande de préparer des plats en grande quantité et de régimes variés en utilisant des produits de différentes gammes et un matériel spécifique au métier (ex : sauteuse, cellule à refroidissement rapide...).

Le (la) cuisinier(ère) de collectivité s'occupe de la réception, du stockage et de la conservation des marchandises. Il (elle) a la responsabilité de ses préparations mais aussi celles de ses commis. Il (elle) doit donc assurer la gestion d'une équipe et est, lui/elle-même sous les ordres d'un(e) chef(fe) qui planifie le travail. Après une certaine expérience, il (elle) pourra devenir chef(fe) à son tour.

Exemple de grille horaire

En plus des cours généraux, la grille horaire compte des heures de cours à option :

Cours à option	5 ^{ème}	6 ^{ème}
Travaux pratiques cuisine	11	11
Travaux pratiques salle	3	3
Technologie des matières et du métier	4	4
Langues modernes	2	2
stages	4	4
Total	24	24

Objectifs de la formation

L'option permet de maîtriser les compétences suivantes : établir un planning de travail ; contrôler et stocker les marchandises ; réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail ; effectuer les mises en place ; exécuter les préparations ; gérer la quantité des mets à réaliser ; contrôler, durant toutes les étapes, la qualité des produits ; assurer l'entretien et la maintenance ; réaliser, conserver, transporter et distribuer les repas.

Suites logiques

Au terme de cette formation, l'élève peut :

- Suivre une 7^{ème} professionnelle dans l'option chef(fe) de cuisine de collectivité.
- Travailler dans les domaines suivants : catering aérien et événementiel ; cantine d'école, d'hôpitaux, de maisons de repos et de soins, d'internats, d'entreprises, etc. Mais aussi, dans un service de repas à domicile.

Origine logique du 2^{ème} degré

- Cuisine et salle

Le métier



Le cuisinier/la cuisinière de collectivité prépare, en liaison chaude ou froide, des repas en grande quantité. Il/elle utilise du matériel spécifique : sauteuse, douche, cellule à refroidissement rapide, etc. Il/elle prépare des menus de régimes variés et spécifiques, en utilisant des produits de gammes différentes selon la nature de la collectivité. Il/elle doit appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Il/elle s'occupe de la réception, du stockage et de la conservation des marchandises. Il/elle réalise les repas selon les fiches techniques de fabrication utilisées dans les collectivités. Il/elle dresse les plats préparés en soignant la présentation. Il/elle entretient la cuisine et ses installations. Il/elle communique d'une manière claire et polie.

Il/elle travaille sous les ordres d'un(e) chef(fe) qui planifie le travail au sein de la cuisine. Après avoir acquis beaucoup d'expérience, il/elle pourra prétendre à devenir chef(fe) de cuisine.

Les activités

- || Etablir un planning de travail
- || Réceptionner, vérifier et stocker les livraisons
- || Réunir les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour
- || Exécuter les préparations
- || Gérer la quantité des mets à réaliser
- || Contrôler, à toutes les étapes, la qualité des produits
- || Stocker les matières premières et les produits
- || Nettoyer, entretenir et ranger le matériel, les équipements et les locaux



CUISINIER CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

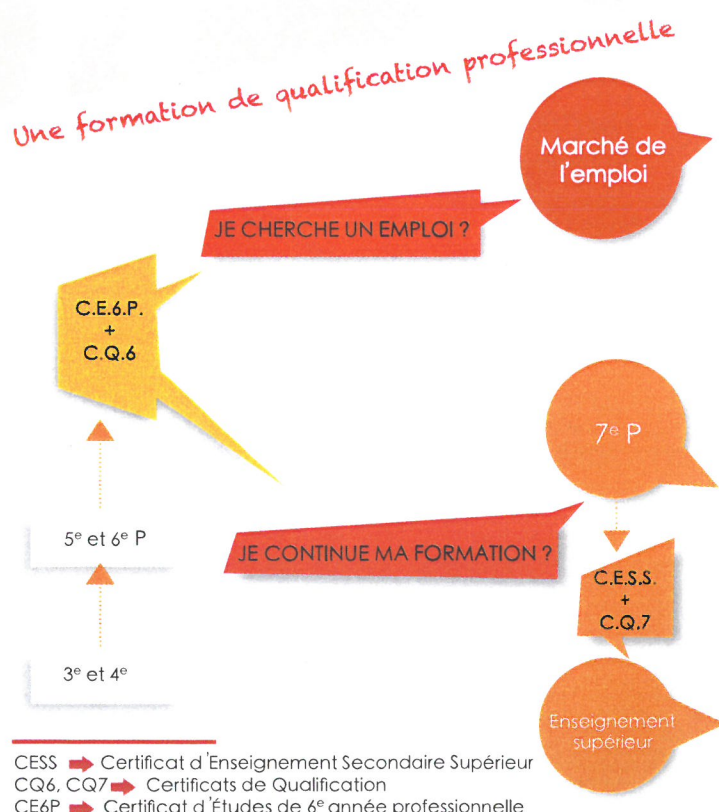
Les aptitudes

- || Organisé(e)
- || Rapide
- || Calme
- || Esprit d'équipe



CUISINIER/CUISINIÈRE DE COLLECTIVITÉ

Une formation de qualification professionnelle



Les secteurs de débouchés

- Entreprises, administrations publiques
- Ecoles, hôpitaux, maisons de repos et de soins, internats, homes d'enfants
- Services de repas à domicile
- Catering événementiel
- Catering aérien
- ...

- Traiteur organisateur(trice) de banquets et de réceptions
- Chef(fe) de cuisine de collectivité

- Bacheliers professionnalisants (ex. Gestion hôtelière)
- Bacheliers de transition => Masters

Restaurateur(trice) (5,6 P)

Description

Le (la) restaurateur(trice) sert le client selon les règles en vigueur exigées par le métier. Il (elle) planifie ses achats et utilise adéquatement les produits, techniques et matériels spécifiques. Il (elle) enregistre les réservations, accueille les clients, gère les commandes et les additions et est responsable d'une équipe de commis.

Il s'agit d'un métier d'accueil et de service qui nécessite des qualités relationnelles mais aussi des connaissances en gestion. Ce métier demande un respect des règles de déontologie, d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité.

Exemple de grille horaire

En plus des cours généraux, la grille horaire compte des heures de cours à option :

Cours à option	5 ^{ème}	6 ^{ème}
Travaux pratiques art culinaire	6-8	6-8
Travaux pratiques salle	5-7	5-7
Technologie culinaire	2	2
Langues modernes	2	2
Technologie salle	3	3
Total	20	20

Objectifs de la formation

La formation de restaurateur(trice) permet à l'élève de remplir les compétences suivantes : établir un menu, une carte et déterminer le prix de revient ; effectuer la mise en place de la salle (le service, la remise en ordre et l'entretien) ; accueillir le client ; prendre et transmettre la commande ; effectuer les achats et la mise en place de la cuisine (réalisation et envoi des mets, remise en ordre) ; contrôler les marchandises.

Suites logiques

Au terme de cette formation, l'élève peut :

- Suivre une 7^{ème} professionnelle de qualification dans les options : Traiteur ; Organisateur(trice) de banquets et de réceptions ; Sommelier(ère) ; Responsable d'équipe en chaînes de restauration
- Suivre une 7^{ème} complémentaire en technique spécialisée de restauration
- Travailler dans les domaines suivants : chef(fe) de cuisine ; employé(e) ou saisonnier(ère) dans un restaurant ou chez un traiteur ; indépendant restaurateur(trice).

Origine logique du 2^{ème} degré

- Cuisine et salle

Le métier

Le restaurateur/la restauratrice conçoit une carte et des menus, les réalise et les sert selon les règles en vigueur dans le métier. Il/elle détermine le prix de vente de ses menus et planifie ses achats. Il/elle applique les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ce métier peut être exercé dans des établissements de toutes catégories. Le restaurateur/la restauratrice travaille en cuisine, effectue la mise en place, le service, l'envoi et la remise en ordre. En salle, il/elle enregistre les réservations, accueille le client, prend la commande, la transmet en cuisine et gère le service.

Fréquenter les établissements de ses collègues et s'informer de l'évolution de la profession aidera le restaurateur/la restauratrice à cultiver son art.

C'est un métier d'accueil et de service qui exige des qualités humaines et relationnelles ainsi que des connaissances de gestion.

Les activités

- || Établir le menu, la carte et déterminer le prix de vente
- || Effectuer les achats
- || Effectuer la mise en place
- || Accueillir le client
- || Prendre et transmettre la commande
- || Effectuer le service et l'envoi
- || Prendre congé du client
- || Remettre en ordre

RESTAURATEUR RESTAURATRICE

Les aptitudes

- || Créatif(ve)
- || Organisé(e)
- || Flexible
- || Savoir-vivre



RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

Une formation de qualification professionnelle

JE CHERCHE UN EMPLOI ?

Marché de l'emploi

C.E.6.P.
+
C.Q.6

5^e et 6^e P

3^e et 4^e

JE CONTINUE MA FORMATION ?

7^e P

C.E.S.S.
+
C.Q.7

Enseignement
supérieur

Les secteurs de débouchés

- > Employé(e) dans un restaurant, chez un traiteur
- > Saisonnier(ère) dans un restaurant, chez un traiteur
- > Chef(fe) de cuisine
- > Indépendant(e) restaurateur/restauratrice
- > ...

- > Chocolatier-confiseur-glacier/
Chocolatière-confiseuse-glacière
- > Traiteur organisateur(trice) de banquets et de réceptions
- > Chef(fe) de cuisine de collectivité
- > Sommelier/Sommelière
- > Complément en cuisine internationale

- > Bacheliers professionnalisants (ex. Gestion hôtelière)
- > Bacheliers de transition => Masters