Lycée professionnel hôtelier
Largentière

LYCEE PROFESSIONNEL
HOTELIER

CITÉ SCOLAIRE DE
LARGENTIÈRE

LYCÉE DES MÉTIERS
DE L'HOTELLERIE
ET DE LA RESTAURATION
INNOVANTE

ARDÈCHE

CAP
BAC PRO
CERTIFICAT DE SPECIALISATION

SE FORMER A LARGENTIERE

APRES LA 3EME

VOIE PROFESSIONNELLE
En scolaire / En alternance

CAP
CUISINE
HCR
(Hôtel/Service)
2 ans

SECONDE
Famille des Métiers
Hôtellerie - Restauration
(Cuisine / Service)
1 an

BAC PRO
SERVICE
Terminale
Première
2 ans

BAC PRO
CUISINE
Terminale
Première
2 ans

CERTIFICAT
DE SPECIALISATION
1 an
''Accueil - Réception''
En alternance

LA FORMATION en CAP cuisine :

La/le titulaire du CAP Cuisine prépare et réalise des plats chauds ou froids en maîtrisant les techniques culinaires. Elle/il gère l'approvisionnement (commandes, réception, stockage) et calcule les coûts. Elle/il sait travailler les produits bruts (légumes, viandes, poissons) ou assembler des produits pré-élaborés, puis mettre en valeur ses préparations lors du dressage.

Elle/il peut élaborer un menu, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en entretenant son poste de travail. Son métier exige résistance physique et adaptation à des horaires contraignants.

LA FORMATION en CAP HCR :

La/le titulaire du CAP HCR assure le confort et le bien-être des clients dans les hôtels, restaurants ou cafés-brasseries. Ses missions couvrent l'organisation des prestations, l'accueil, la commercialisation et le service.

En restauration, elle/il gère les stocks, prépare la mise en place, accueille les clients, prend les commandes et sert plats, boissons ou petits déjeuners. Elle/il peut réaliser certaines préparations (entrées froides, fromages, cocktails, flambages).

En hôtellerie, elle/il met en place le chariot d'étage, entretient les chambres et salles de bain, et assure le room-service.

LA SCOLARITÉ (CAP CUISINE & HCR) :

La scolarité se déroule au sein du lycée et en milieu professionnel lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel. Celles-ci ont une durée de 14 semaines sur les 2 années. L'élève perfectionne alors ses compétences en les transférant aux exigences de la réalité professionnelle. Cette formation en milieu professionnelle fait l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen.

ET APRÈS ?

Le CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en 1 an, en CS (Certificat de Spécialisation), ou en 2 ans, en bac professionnel à partir de la classe de la première.

LA FORMATION en 2nde Métiers de l'hôtellerie restauration :

La seconde professionnelle « métiers de l'hôtellerie-restauration » prépare aux baccalauréats professionnels **cuisine** et **commercialisation et services en restauration**. Elle permet aux élèves d'acquérir des compétences communes en :

- **Animation et gestion d'équipe** en restauration,
- **Gestion des approvisionnements et de l'exploitation**,
- **Démarche qualité** en restauration.

L'ADMISSION :

La seconde professionnelle « métier de l'hôtellerie restauration » se prépare après la classe de 3e.

Les élèves choisissent, en fin de 3e, cette famille de métiers s'ils veulent acquérir des compétences professionnelles communes aux secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, en vue de préparer une des spécialités du bac pro.

L'orientation se fait au terme de la classe de seconde soit vers un Bac Pro Cuisine soit vers un Bac Pro Commercialisation et Service en restaurant.

2 ANS

LE BAC PRO
CUISINE
Après la classe de seconde « Famille des Métiers de l'Hôtellerie - Restauration »

LA FORMATION en BAC PRO cuisine :

Le Bac Professionnel Cuisine est un diplôme professionnalisant qui forme des cuisiniers qualifiés. Héritiers d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier, les cuisiniers français doivent être à la hauteur de leur réputation, tout en sachant s'adapter aux évolutions continuelles du métier et de la société tout entière.

COMPÉTENCES :

Elle/il est d'abord un.e technicien.ne qui maîtrise les techniques culinaires et les outils nécessaires à leur mise en œuvre.
C'est aussi un.e artiste qui propose des plats aussi beaux que bons, et ose créer des nouveaux plats. Enfin, le gestionnaire qu'elle/il est, négocie les prix et gère le budget tout en ayant le sens des relations publiques : la satisfaction du client est son objectif principal.

Ainsi, la formation prépare non seulement à la cuisine, mais aussi à la gestion, aux règles d'hygiène et de sécurité, et pour plus de polyvalence, les élèves sont sensibilisés aux techniques commerciales et au développement durable.

2 ANS

LE BAC
PRO **CSR**
COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURANT
Après la classe de seconde « Famille des Métiers de l'Hôtellerie - Restauration »

LA FORMATION en BAC PRO CSR :

La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le Baccalauréat Professionnel forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il faut savoir s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser.

COMPÉTENCES :

La/le serveur.se est un.e professionnel. le qualifié.e et opérationnel.le, elle/il maîtrise les arts de la table en proposant un dressage de la salle de restaurant de façon harmonieuse et mène des actions de commercialisation auprès de la clientèle.
Elle/il se doit de mettre en scène ses gestes professionnels avec une exécution irréprochable et parfaire sa connaissance des vins, boissons et autres mets…

LA SCOLARITÉ :

La scolarité se déroule au sein du lycée et en milieu professionnel lors des Périodes de Formation en Milieu Professionnel. Celles-ci ont une durée de 20 semaines sur les 3 années.
L'élève perfectionne alors ses compétences en les transférant aux exigences de la réalité professionnelle.

ET APRÈS ?

Après le BAC PRO il est possible de **poursuivre des études** en 1 an, en CS (Certificat de Spécialisation), ou en 2 ans, en BTS.
On peut également choisir de s'insérer directement dans la vie professionnelle.

Le certificat de spécialisation ACCUEIL RECEPTION
Par apprentissage

1 an, après le BAC

Ce CS forme à l'accueil de la clientèle à la réception d'un hôtel ou de toute autre structure d'hébergement.
Les élèves apprennent à assurer l'accueil et la relation client, notamment sa prise en charge tout au long du séjour, de la réservation au départ. Ils sont formés au respect des règles d'hygiène et de sécurité, aux techniques de vente, de démarche qualité et de fidélisation de la clientèle. Ils doivent également connaître et promouvoir l'environnement touristique environnant et être capables d'échanger en langues étrangères avec les clients.

Les spécificités de notre établissement

ATOUT : Nos BAC PRO peuvent être assortis de la coloration DESiGN CULINAIRE
Esthétique, créativité, fonctionnalité du métier dans le cadre d'une démarche de projet

Ouverture à l'international
Section Euro pour le BAC PRO
Stages à l'étranger dans le cadre de la labellisation ERASMUS +

Internat d'excellence
entièrement rénové pour la rentrée 2026
Activités sportives et culturelles variées

ACADÉMIE DE GRENOBLE
Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée professionnel hôtelier Largentière

LP HOTELIER
161 VOIE D'AUBESSON
07110 LARGENTIERE
04 75 39 19 64

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS
Soutien au tourisme, à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire et à la Restauration
Auvergne-Rhône-Alpes

La Région Auvergne-Rhône