

Classe de Seconde FMHR

« Famille des Métiers de l'Hôtellerie Restauration »



Présentation

La seconde « FMHR » permet aux élèves d'acquérir les compétences liés aux **baccalauréats professionnels « Cuisine » et « Commercialisation et services en restauration »** avec les objectifs suivants :

- ☺ renforcer la cohésion entre la cuisine et la salle ;
- ☺ développer des compétences liés aux savoirs-être, à l'auto-évaluation ;
- ☺ travailler des compétences communes aux deux métiers : relation clientèle, hygiène et sécurité, découverte des concepts de restauration, des produits...
- ☺ travailler des compétences de base de chacun des deux métiers : les différentes étapes d'élaboration des mets, la mise en place, les relations avec la clientèle...

Les élèves peuvent ainsi tout au long de la classe de seconde construire leur projet professionnel pour faire un choix en fin d'année entre ces deux spécialités. Les élèves sont accompagnés par leur professeur principal, l'équipe pédagogique et le COP-Psy de l'établissement notamment dans le cadre des heures dédiées à l'accompagnement personnalisé.

Par ailleurs, cette montée en compétences des élèves grâce à une meilleure connaissance des deux métiers (cuisine et salle), constituera à l'issue du parcours un atout supplémentaire pour celles et ceux qui se destineront à préparer un BTS Management en Hôtellerie Restauration.

Formation

La formation s'articule autour **d'enseignements généraux et professionnels** (séances de travaux pratiques et d'ateliers expérimentaux et technologiques).

Les périodes d'immersion en milieu professionnel jouent un rôle essentiel :

- ☺ Un premier stage de 3 à 4 semaines a lieu au cours du deuxième trimestre de l'année scolaire de Seconde dans une même entreprise avec la moitié du temps en cuisine et l'autre moitié en salle ;
- ☺ Un second stage de 4 semaines se déroule en juin pour permettre aux élèves d'arrêter leur choix autour de l'une des deux spécialités.

Poursuite d'étude

Au mois de Mai, à l'issue de cette classe de Seconde « FMHR », les élèves participent (comme en Troisième) à une procédure d'orientation et d'affectation leur permettant d'accéder à la **classe de Première du Bac pro de leur choix (Cuisine ou CSR)**.