



Pour toute demande de renseignements, nous vous remercions de contacter :

→ La Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles : Gaëlle GAUTIER : [ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr](mailto:ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr)

→ L'assistante DDFPT : [ddfpt-assistant.0760007v@ac-normandie.fr](mailto:ddfpt-assistant.0760007v@ac-normandie.fr)

|                        |                                 |   |
|------------------------|---------------------------------|---|
| <b>Classe<br/>2MHR</b> | <b>PFMP 2</b>                   | <b>Du 23 Mars 2026 au 11 Avril 2026</b> |
|                        | Professeur(e) principal(e)      |   |
|                        | NOM Prénom<br>Date de naissance |   |

### STRUCTURE D'ACCUEIL

|                  |  |              |  |
|------------------|--|--------------|--|
| Raison sociale   |  |              |  |
| N° de SIRET      |  |              |  |
| Adresse          |  |              |  |
| CP Ville         |  |              |  |
| Mail de contact  |  |              |  |
| Téléphone        |  |              |  |
| Nom du directeur |  |              |  |
| Nom du Tuteur    |  | Fonction     |  |
| Assurance        |  | N° de police |  |

#### REGLEMENTATION DU TRAVAIL

|                    |  |
|--------------------|--|
| -15 ans            | Max 7 h par jour et 30 h par semaine entre 6 h et 20 h/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine dont le dimanche |
| Entre 15 et 16 ans | Max 7 h par jour et 35 h par semaine entre 6 h et 20 h/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine dont le dimanche |
| Entre 16 et 18 ans | Max 8 h par jour et 35 h par semaine entre 6 h et 22 h/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine dont le dimanche |
| + de 18 ans        | Max 8 h par jour et 35 h par semaine/ Repos : 2 jours consécutifs par semaine                                    |

| HORAIRES  | Matin |   | Après-midi |   | Total/ jour       |
|---|-------|---|------------|---|-------------------|
| Lundi   | De    | à | De         | à | h/ jour           |
| Mardi   | De    | à | De         | à | h/ jour           |
| Mercredi  | De    | à | De         | à | h/ jour           |
| Jeudi   | De    | à | De         | à | h/ jour           |
| Vendredi  | De    | à | De         | à | h/ jour           |
| Samedi  | De    | à | De         | à | h/ jour           |
| <b>Durée totale hebdomadaire (soit 30 h ou 35 h par semaine selon l'âge du stagiaire)</b> |       |   |            |   | <b>h/ semaine</b> |

|  |                        |   |
|--|------------------------|---|
| Date et signature du responsable de la structure | cachet de la structure | Date et signature du professeur de spécialité |
| <br><br><br><br>                                 | <br><br><br><br>       | <br><br><br><br>                              |

## Seconde Baccalauréat Professionnel Métiers de l'Hôtellerie Restauration

L'objectif de la formation en seconde Baccalauréat Professionnel famille de Métiers de l'Hôtellerie Restauration est d'amener le jeune à acquérir les compétences transversales des baccalauréats professionnels Cuisine et Commercialisation et services en restauration. La formation prépare l'élève à organiser un espace de restauration (salle, bar, salon...), à organiser le service de restauration. Les enseignements développent les compétences dans les techniques de communication, techniques commerciales et de relation avec les fournisseurs et la clientèle. L'élève construit son projet et fait un choix étayé entre ces deux spécialités à l'issue de la formation en seconde.

| Points d'évaluation   | Commentaires |
|---|--------------|
| <b>Organiser le service / la production</b>   |              |
| Recueillir les informations et préparer la production/le service                                  | Cuisine      |
| Entretien des matériels, les locaux   |              |
| Mettre en place le poste de travail/réaliser la mise en place                                     | Salle        |
| Gérer son poste de travail  |              |
| <b>Maîtriser les bases du métier</b>  |              |
| Réaliser les préparations culinaires, cuisiner, dresser, distribuer                               | Cuisine      |
| Prendre en charge la clientèle, vendre, servir  |              |
| Contribuer au stockage des marchandises   | Salle        |
| Contribuer à la démarche qualité (adopter des gestes et attitudes respectueux de l'environnement) |              |
| <b>S'insérer dans une équipe</b>  |              |
| Communiquer au sein de la structure, se positionner dans l'équipe                                 | Cuisine      |
| Adopter une posture professionnelle   |              |
| S'auto-évaluer et rendre compte de son travail  | Salle        |