

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

→ La Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles : Gaëlle GAUTIER : ddfpt.0760007v@ac-normandie.fr

→ L'assistante DDFPT : ddfpt-assistant.0760007v@ac-normandie.fr

Classe 2MHR	PFMP 1	Du 11 janvier 2027 au 30 janvier 2027	
	Professeur(e) principal(e)		
	NOM Prénom Numéro de téléphone valide		Age :

STRUCTURE D'ACCUEIL			
Raison sociale			
N° de SIRET			
Adresse			
CP Ville			
NOM du responsable RH ou NOM du directeur			
Mail de contact			
Téléphone			
Nom du Tuteur		Assurance	
N° téléphone professionnel		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
Durée totale hebdomadaire (soit 30 h ou 35 h par semaine selon l'âge du stagiaire)				h/ semaine

Date et signature du responsable de la structure	cachet de la structure	Date et signature du professeur de spécialité

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
Organiser le service / la production	
Recueillir les informations et préparer la production/le service	Cuisine
Entretenir les matériels, les locaux	
Mettre en place le poste de travail/réaliser la mise en place	Salle
Gérer son poste de travail	
Maîtriser les bases du métier	
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)	
S'insérer dans une équipe	
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