

BAC PRO

HÔTELLERIE RESTAURATION

OPTION ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE
OU COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION



CURSUS DISPONIBLE EN
FORMATION INITIALE
& EN APPRENTISSAGE

“ À Mesnières,
je construis
mon avenir
professionnel. ”

Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un **site exceptionnel**.
- Des **mises en relation** des jeunes avec des professionnels du territoire.
- Des **sorties pédagogiques** (salons professionnels, prestataires alimentaires...).
- Un **restaurant pédagogique** situé au château de Mesnières-en-Bray.
- Une **plateforme pédagogique** de techniques culinaires de qualité.
- Un **suivi de vie scolaire** individualisé (en internat ou en demi-pension).





BAC PRO

HÔTELLERIE RESTAURATION

Le Bac Pro Hôtellerie-Restauration permet d'acquérir des compétences de savoir-être et de savoir-faire liées au monde de la gastronomie. Il permet aussi de réaliser des prestations commerciales en autonomie et en équipe.

Quelles sont les caractéristiques de la formation ?

Quels sont les profils pour cette formation ?

Les + de cette formation à Mesnières

Quel avenir après le diplôme ?

- 3 années de formation **sur site** (temps plein ou apprentissage dès la classe de première).
- Examen majoritairement en Contrôle Continu en cours de Formation et en épreuves terminales.
- **22 semaines de stage** en France et à l'étranger durant les 3 années de formation.
- Ouvert aux élèves de 3^e, Seconde Générale ou Technologique et aux élèves issus de CAP hôtellerie-restauration.
- Entrée en Seconde Professionnelle : après une 3^e Générale ou une classe de 3^e Technologique.
- Entrée en première professionnelle : après une Seconde Générale et Technologique, une Première Bac Pro ou Bac Techno.
- **Sorties pédagogiques** et participations à des **concours professionnels**.
- **Soirées à thèmes** au restaurant d'application permettant de valoriser la responsabilité, la créativité et l'autonomie des jeunes (présence de chefs étoilés, etc.).
- Participation aux **manifestations extérieures** (cocktails...)
- **BTS MHR** (Management Hôtellerie Restauration) **sur site**.
- **Licence Pro Arts Culinaires, hôtellerie et gastronomie de luxe sur site**.
- Postes à responsabilités : premier commis cuisine, chef de partie, chef de rang, barman...



INSTITUT
Mesnières

au cœur du vivant

Le Château
76270 Mesnières-en-Bray

02 35 93 10 04

INSCRIPTIONS

www.institut-mesnieres.fr



INSTAGRAM
@institutmesnieres



FACEBOOK
@institutsaintjosephchateaudemesnieresenbray

FLASHEZ-MOI





Bac pro Hôtellerie-restauration

Option organisation et production culinaire



RNCP37910

Date d'échéance d'enregistrement au RNCP : 31/08/2029

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

A Mesnières, je construis mon avenir professionnel

Le bac pro hôtellerie-restauration permet d'acquérir des compétences de savoir-être et de savoir-faire liées au monde de la gastronomie. Il permet aussi de réaliser des prestations commerciales en autonomie et en équipe.



Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un site exceptionnel
- Des mises en relation des jeunes avec des professionnels du territoire
- Des sorties pédagogiques
- Un restaurant pédagogique situé au château de Mesnières en Bray
- Une plateforme pédagogique
- Un suivi de vie scolaire individualisé

Quels sont les profils pour cette formation ?

- Ouvert aux élèves de 3ème générale ou technologique, de seconde générale ou technologique ou aux élèves issus de CAP hôtellerie-restauration.
- Entrée en seconde professionnelle : après une 3ème générale ou une classe de 3ème technologique.
- Entrée en première professionnelle : après une seconde générale et technologique, une première bac pro ou un bac techno.



Durée de la formation

De septembre 2025
à juillet 2027



Tarifs de formation

1836€ en internat
684€ en demi-pension



Modalités d'inscription

Entretien individuel



Nombre d'heures de formation

1890 heures



02 35 93 10 04



Le château, 76270 MESNIERES EN BRAY



www.institut-mesnieres.fr



Contenu de la formation

- Conception et organisation de l'activité de cuisine
- Gestion de l'activité de restauration
- Préparation et production de cuisine
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante (anglais) et Langue vivante étrangère (facultatif)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Mobilité (facultatif)

Quels sont les atouts de cette formation à Mesnières ?

- Un restaurant d'application situé dans un site exceptionnel au cœur du château de Mesnières en Bray.
- Soirées à thèmes au restaurant d'application.
- Des sorties pédagogiques (salons, manifestations...) et participations à des concours professionnels.
- Des rencontres avec des professionnels reconnus (chefs étoilés, professionnels de la restauration)
- Participation aux manifestations extérieures (cocktails, buffet déjeunatoire)



Modalités de certification

EXAMEN PONCTUEL ET CCF



Statistiques

2025: 100% de réussite



Accessibilité

Accueil des personnes
en situation de handicap



Poursuite d'études

BTS MHR



Passerelle

Possibilité de passerelle de seconde
générale en première bac pro.





Bac pro hôtellerie-restauration

Option commercialisation et services en restauration



RNCP37910

Date d'échéance d'enregistrement au RNCP : 31/08/2029

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

A Mesnières, je construis mon avenir professionnel

Le bac pro hôtellerie-restauration permet d'acquérir des compétences de savoir-être et de savoir-faire liées au monde de la gastronomie. Il permet aussi de réaliser des prestations commerciales en autonomie et en équipe.



Pourquoi choisir Mesnières ?

- Un accueil dans un site exceptionnel
- Des mises en relation des jeunes avec des professionnels du territoire
- Des sorties pédagogiques
- Un restaurant pédagogique situé au château de Mesnières en Bray
- Une plateforme pédagogique
- Un suivi de vie scolaire individualisé

Quels sont les profils pour cette formation ?

- Ouvert aux élèves de 3ème générale ou technologique, de seconde générale ou technologique ou aux élèves issus de CAP hôtellerie-restauration.
- Entrée en seconde professionnelle : après une 3ème générale ou une classe de 3ème technologique.
- Entrée en première professionnelle : après une seconde générale et technologique, une première bac pro ou un bac techno.



Durée de la formation

De septembre 2025
à juillet 2027



Tarifs de formation

1836€ en internat
684€ en demi-pension



Modalités d'inscription

Entretien individuel



Nombre d'heures de formation

1890 heures



02 35 93 10 04



Le château, 76270 MESNIERES EN BRAY



www.institut-mesnieres.fr



Contenu de la formation

- **Conception et organisation du service en restauration**
- **Mercatique et gestion appliquée à la restauration**
- **Communication, démarche commerciale, organisation et mise en œuvre des services**
- Français et Histoire - géographie - enseignement moral et civique
- Mathématiques
- Prévention - santé - environnement
- Langue vivante (anglais) et Langue vivante étrangère (facultatif)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive
- Mobilité (facultatif)

Quels sont les atouts de cette formation à Mesnières ?

- Un restaurant d'application situé dans un site exceptionnel au cœur du château de Mesnières en Bray.
- Soirées à thèmes au restaurant d'application.
- Des sorties pédagogiques (salons, manifestations...) et participations à des concours professionnels.
- Des rencontres avec des professionnels reconnus (chefs étoilés, professionnels de la restauration)
- Participation aux manifestations extérieures (cocktails, buffet déjeunatoire)



Modalités de certification

EXAMEN PONCTUEL ET CCF



Statistiques

2025: 100% de réussite



Accessibilité

Accueil des personnes
en situation de handicap



Poursuite d'études

BTS MHR



Passerelle

Possibilité de passerelle de seconde
générale en première bac pro.