

CHAPITRE 9. Orientation et poursuite d'études post diplôme

Le travail du professeur ne s'arrête pas à la formation professionnelle, dans sa mission il doit aider les élèves tout au long du cursus à confirmer leurs choix et à s'orienter. Si certains élèves aspirent à entrer dans le monde du travail directement après l'obtention du diplôme, d'autres souhaitent poursuivre leur formation.

Le travail d'orientation s'inscrit donc dans un « parcours » de la seconde à la terminale.

L'insertion dans la vie active est une suite logique après un CAP qui est, comme son nom l'indique, un certificat d'aptitude professionnelle. Une partie des élèves souhaite toutefois poursuivre leurs études. Par le jeu des « passerelles », certains d'entre eux entrent directement en 1^{ère} professionnelle pour préparer un bac pro (élèves de seconde générale, de terminale CAP...). D'autres voies sont possibles, notamment les mentions complémentaires, les formations d'initiative locale.

La plupart des bacheliers professionnels entrent directement dans la vie active. 26 % poursuivent toutefois des études supérieures hors alternance, principalement en BTS (l'objectif institutionnel est de 50 %).

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle, mais avec un très bon dossier ou une mention (assez, bien ou très bien) à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à la reprise ou la création d'entreprises de restauration en brevet professionnel ou en brevet de maîtrise.

Exemples de formations poursuivies :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant, MC accueil réception, MC art de la cuisine allégée,
- MC organisateur de réceptions, MC sommellerie, MC employé barman, MC employé traiteur,
- BP cuisinier ou restaurant, BTS hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière,
- BTS hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service.

Quelques bacheliers d'hôtellerie optent pour une formation professionnelle qui leur apporte un niveau de professionnalisation et une spécialisation spécifique.

Les licences professionnelles : La gestion hôtelière, le management des services d'accueil, d'hébergement, de restauration ou le tourisme sont abordés en licence pro (1 an post-bac + 2) ou en master (2 ans après la licence).

→ Vous trouverez des informations en naviguant sur

 http://disciplines.ac-bordeaux.fr/eco gestion/hotellerie/?id_category=13&id_rubrique=91

 <http://www.onisep.fr/> et <http://www.ac-bordeaux.fr/orientation/>

Gr. Pilotage

Le groupe de pilotage en charge de la rédaction du Guide d'Accompagnement :

Laurence BEAURY - PLP SC - LP Condorcet - Arcachon

Sonia DEBARRE PLP SC - LP Jean d'Arcet - Aire sur Adour

Nathalie HERROUIN PLP OPC – LP Condorcet - Arcachon

Patrick CASTETS - PLP OPC – LP Darmante - Capbreton

Vincent MORA - PLP OPC – Lycée hôtelier - Biarritz

Pilotes du projet :

Raphaël BOUTTER - PLP OPC Pilote – Lycée de Navarre Saint-Jean-Pied-de-Port

Jérôme MUZARD – Inspecteur éducation nationale économie et gestion filière hôtellerie-restauration

...Merci à Nathalie COMPTE (PLP SC - LP Nérac) pour la qualité de sa relecture !