



INFOLETTRE DE L'ORIENTATION

Juin - Juillet 2025

n° 47

Actualités

La phase complémentaire de Parcoursup

Depuis mi-juin et jusqu'au 9 septembre, la phase complémentaire de Parcoursup permet de postuler aux formations disposant encore de places disponibles. Tous les candidats retardataires ou déçus peuvent ainsi formuler 10 nouveaux vœux sur la plateforme.

Plus d'informations sur parcoursup.gouv.fr

Préparer sa rentrée à l'Université Côte d'Azur

L'université propose aux futurs étudiants et leurs parents un temps d'échanges sur sa chaîne YouTube pour répondre à toutes les questions sur la vie universitaire :

- lundi 7 juillet de 18h00 à 19h00 : youtube.com/live/smkUppIKLKg
- mercredi 27 août de 18h00 à 19h00 : youtube.com/live/lCjK3S70lEQ

Inscriptions à l'Institut Monégasque de Formation aux Professions Judiciaires jusqu'au 30 juin 2025 :

- Examens et concours : prépare les candidats monégasques qui souhaitent se présenter à l'examen du barreau, au concours de la magistrature, ou à tout autre examen donnant accès à une profession judiciaire
- Certification professionnelle : programme donnant un tour d'horizon du droit monégasque aux personnes de toute nationalité souhaitant travailler dans le cadre d'une profession judiciaire
- Initiation au droit monégasque : formation réservée aux professionnels du secteur privé ayant des liens avec la justice ou dont le métier nécessite des connaissances de base dans le domaine juridique

Plus d'informations sur imfpj.mc

“

"Si nous faisons tout ce dont nous sommes capables, nous nous surprendrions vraiment."

”

Thomas Edison

S'informer



Le CIEN reste ouvert durant les vacances

du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30, sans interruption.

Vous pouvez prendre rendez-vous pour un entretien personnalisé, sur place ou par téléphone au +377 98 98 87 63, mais aussi venir consulter et/ou emprunter de la documentation.

Retrouvez toutes ces informations, et plus encore, sur

cien.gouv.mc

Extra-Scolaire

Le Pass'Sport Culture été 2025 est lancé.

Le programme d'activités des vacances est disponible et il reste encore des places !

Si ce n'est pas déjà fait, vous pouvez toujours déposer votre dossier au Centre d'Information de l'Éducation Nationale et profiter d'un été sportif et créatif !



LES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION : DU CAP AU BAC +5

Les métiers de l'hôtellerie-restauration : un secteur qui offre de nombreuses perspectives

L'hôtellerie-restauration est un moteur essentiel des économies française et monégasque, reconnue pour son dynamisme et son rôle de premier plan en matière de création d'emplois. Ce secteur englobe une grande diversité d'activités, allant de la restauration traditionnelle aux établissements haut de gamme, en passant par la restauration collective, l'hôtellerie, les cafés et les services traiteurs. Les professionnels doivent allier **compétences techniques** (maîtrise des techniques culinaires, du service en salle, de l'hébergement) et **compétences relationnelles** (accueil, écoute, communication). Ces qualités sont la clé du succès.

Le secteur est constamment en quête de jeunes diplômés et de professionnels qualifiés dans les domaines de la cuisine, du service et de l'hébergement. Malgré des défis de recrutement persistants, il offre de réelles **opportunités de carrière** et de belles perspectives d'évolution. Les postes de niveaux CAP et bac pro sont particulièrement recherchés, ce qui ouvre de nombreuses portes pour ceux qui souhaitent intégrer rapidement le marché du travail. Dans les cuisines d'un restaurant, derrière le comptoir d'un bar, ou dans les étages d'un hôtel, des professionnels s'activent pour élaborer des plats savoureux, accueillir et servir les clients, répondre aux demandes et veiller au confort de chacun. Ces métiers exigent un sens aigu du **service**, de la **rigueur**, une grande **mobilité** et une bonne **condition physique**. Du plongeur au concierge, en passant par l'hôte de caisse ou le second de cuisine, les profils recherchés sont très divers.

Des formations ciblées pour des projets variés

Le domaine de l'hôtellerie-restauration propose une large gamme de formations, du CAP au bac+5 et plus, pour répondre à toutes les ambitions professionnelles.

Formations post-3e

De nombreux diplômes permettent d'intégrer le secteur rapidement : des certificats d'aptitude professionnelle (CAP) en cuisine ou service ; des certificats de spécialisation (CS) en accueil-réception, sommellerie ou organisateur de réceptions ; des brevets professionnels (BP) en barman ou sommellerie ; des baccalauréats professionnels en cuisine ou service ; un baccalauréat technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR) permettant une poursuite d'études dans le domaine du management en hôtellerie-restauration... le choix est vaste. Cette diversité – couvrant un large éventail de domaines tels que la gestion hôtelière, l'art culinaire ou encore l'œnologie – permet aux étudiants de se spécialiser selon leurs aspirations et de développer tout leur potentiel.

Après le bac : des parcours spécialisés

Le **brevet de technicien supérieur (BTS) management en hôtellerie-restauration (MHR)** prépare en deux ans à des fonctions managériales. La première année est un tronc commun, puis les étudiants choisissent entre trois options du management : l'option A plus spécialisée sur la gestion des services en restauration ; l'option B davantage tournée vers la production culinaire ; l'option C axée sur la gestion des hébergements.

Les écoles spécialisées : l'excellence au cœur de la formation

De nombreuses écoles spécialisées en hôtellerie-restauration sont reconnues pour la qualité de leurs enseignements. Certaines permettent une spécialisation rapide, comme le lycée d'hôtellerie et de tourisme d'Occitanie à Toulouse, qui propose des formations professionnelles en un an après le bac (concierge d'hôtel, chef de rang, etc.) D'autres préparent à des bachelors de manager de l'hôtellerie-restauration (en trois ans après le bac), à l'image d'institutions prestigieuses comme l'Institut Vatel, l'École de Savignac ou l'École Ferrandi à Paris. L'Institut Paul-Bocuse à Lyon propose quant à lui un bachelor (bac+3) en management international des arts culinaires.

L'université : des masters pour le management

L'université propose également des formations de **bac+3 à bac+5** dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, orientées principalement vers des postes de management. On retrouve notamment de nombreuses **licences professionnelles** : arts et techniques de l'hôtellerie de luxe, gestion des établissements hôteliers, restauration collective, management hôtelier... Les **masters** permettent ensuite de se spécialiser davantage : gestion des activités touristiques et hôtelières, hôtellerie internationale, management en hôtellerie-restauration, marketing et développement des services hôteliers...

NB : La plupart des formations avant le bac ou post-bac sont accessibles en temps plein ou en apprentissage, offrant ainsi une flexibilité et une immersion professionnelle rapide.

Les opportunités à l'étranger

Pour ceux qui aspirent à une carrière internationale, les écoles hôtelières suisses sont réputées mondialement et attirent de nombreux étudiants français chaque année. Des établissements comme l'École Hôtelière de Lausanne (EHL), l'École Hôtelière de Glion ou l'École Les Roches offrent des formations d'excellence, bien que les frais de scolarité soient généralement élevés.

Ainsi du BTS au master, en passant par les licences professionnelles et les bachelors d'écoles spécialisées, les formations du supérieur dans l'hôtellerie-restauration couvrent des domaines aussi variés que le management hôtelier, l'ingénierie culinaire, la sommellerie ou la gestion événementielle. Cette diversité permet aux étudiants de choisir un parcours correspondant à leurs ambitions, qu'ils aspirent à devenir directeur d'un palace international, chef étoilé, organisateur de congrès, ou encore entrepreneur dans la restauration. Sans oublier l'ouverture d'opportunités professionnelles à l'international, le savoir-faire français en matière d'hôtellerie, de gastronomie et d'art de vivre étant mondialement reconnu et prisé. La rigueur du service à la française, l'excellence de la cuisine ou l'innovation dans la gestion hôtelière donnent aux diplômés français un avantage compétitif sur la scène internationale aussi bien dans les établissements de luxe, les restaurants gastronomiques, les chaînes hôtelières ou les bateaux de croisière...

À Monaco, les diplômés de l'hôtellerie-restauration sont particulièrement bien représentés au lycée Rainier-III qui bénéficie d'un encadrement de qualité et d'un prestige reconnu :

- CAP production et service en restauration (PSR) [rapide, collective, cafétéria]
- Deux bacs pro cuisine et commercialisation et services en restauration (CSR)
- Bac technologique sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration (STHR)
- BTS management en hôtellerie-restauration (MHR) et ses 3 options

Plus d'informations sur lycee-rainier3.gouv.mc/a-propos-de-l-etablissement/nos-formations/section-hoteliere