

Les métiers de bouche et de l'hôtellerie-restauration



Image de KamranAydinov sur Freepik

Du 28 mars au 25 avril 2023, le Services Savoirs pratiques vous propose une sélection de documents sur les métiers de bouche et de l'hôtellerie-restauration, à consulter sur place ou en ligne.

Les métiers de bouche ou les « métiers du goût » sont des « activités professionnelles liés à la préparation de produits pour l'alimentation humaine ». Ils concernent l'ensemble des activités qui produisent de l'alimentation de manière artisanale ou industrielle. Le secteur des métiers de bouche regroupe des métiers variés en rapport avec la fabrication, la transformation et la commercialisation finale des produits alimentaires. On regroupe dans la liste non exhaustive : cuisinier, boucher, charcutier-traiteur, poissonnier, crémier-fromager, pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier... etc. On les distingue généralement des métiers de la restauration, qui s'exercent en équipe en salle ou en cuisine (cuisinier, serveur, sommelier, barman... etc.).

Les métiers de bouche nécessitent des compétences spécifiques et un savoir-faire né d'études et de pratique, une habileté manuelle, une discipline, une rigueur, de la persévérance, une aptitude au contact avec la clientèle. Les conditions de travail y sont difficiles (pénibilité, horaires, connaissance de codes professionnels, position debout permanente) et les salaires globalement sont peu élevés. Ce secteur se modernise en permanence pour répondre notamment à des normes d'hygiène et de sécurité exigeantes. Il est possible d'obtenir rapidement des responsabilités, de créer sa propre entreprise, d'avoir des opportunités à l'étranger grâce à la renommée de la gastronomie française « filière d'excellence ».

Le sens de la créativité, « l'aptitude à innover » est aussi une compétence indispensable pour s'adapter aux nouveaux besoins des consommateurs (cuisine éco-responsable, alimentation diététique... etc.). La cuisine durable s'annonce comme une tendance clé de la restauration du futur. Ces professionnels doivent bien entendu avoir un sens artistique développé, « on mange d'abord avec les yeux » pour séduire, donner envie aux consommateurs d'acheter les produits.

Des formations spécialisées pour tous les niveaux sont proposées par différentes écoles hôtelières ou lycées professionnels, certains postes sont accessibles au niveau Certificat d'aptitude professionnel, d'autres à des études plus poussées (BACalauréat PROfessionnel, Brevet de technicien supérieur, Brevet Technique des Métiers, diplômes obtenus dans une école spécialisée, parcours en alternance, Licence professionnelle, Master professionnel, Bachelor, Bachelor Universitaire de Technologie. Les écoles de gastronomie sont une référence incontestable en matière d'excellence pédagogique dans les domaines des arts culinaires et de la pâtisserie comme [l'école Ducasse](#), [l'école Lenôtre](#), [l'école Ferrandi](#), [l'Institut Cordon bleu](#) ou [l'école nationale supérieure de la pâtisserie](#). Ces formations allient compétences techniques, managériales et entrepreneuriales.

L'apprentissage en alternance est la voie d'accès la plus répandue dans ces filières. Un quart des contrats de professionnalisation sont signés dans l'artisanat et représentent un taux d'insertion d'environ 70 % pour l'enseignement supérieur et 59 % pour l'enseignement technique. Le secteur attire de plus en plus d'actifs en reconversion professionnelle.

Les métiers de l'hôtellerie-restauration se caractérisent par le sens de l'hospitalité, des qualités sociales et relationnelles auprès de la clientèle. Comme pour les métiers de bouche, ces métiers sont multiples et sont accessibles à tous niveaux de diplôme, du Certificat d'aptitude professionnelle au BAC + 5. Ce secteur est en constante évolution orienté vers des concepts éthiques et écoresponsables : digitalisation (mettre en place une stratégie de communication performante, en utilisant les réseaux sociaux, un travail sur le logo de l'établissement, analyser les performances, rationaliser les processus internes, contrôler la parité tarifaire en raison des priorités stratégiques de l'écosystème commercial grâce aux progrès constants de la technologie d'intelligence artificielle), la carte de visite, la *foodtech* qui englobe aussi bien des outils de gestion que ceux de logistique et d'optimisation (toute la chaîne de valeur alimentaire est concernée), critères relatifs au développement durable (loi AGEC, éco-conception, prévention des déchets, allongement des durées d'usage, achat local, économie circulaire... etc.), mutualisation des équipements et des services entre hébergements touristiques marchands, gérer l'inflation et l'instabilité tout en mettant en place les normes demandées par la nouvelle réglementation (s'adapter au prix de l'électricité et du gaz et celle du coût des matières premières), adopter des pratiques plus respectueuses auprès des collaborateurs pour les fidéliser en apportant une valeur ajoutée en ayant un management participatif et les faire se projeter dans l'entreprise, trouver de nouvelles formes de planification du travail, de nouvelles conditions de travail, faire évoluer les modèles de contrat de travail, mettre à jour la [Convention collective nationale des Hôtels Cafés Restaurants](#) du 30/04/1997, sur le plan environnemental obtenir la labellisation [Engagé Responsabilité Sociétale des Entreprises Afnor](#) certification de la norme internationale ISO 26000 (démarche sociétale, environnementale, éthique des affaires, impact du commerce local, [Qualité de Vie des Conditions de Travail](#))... etc.

La liste des enjeux est de plus en plus longue et variée pour ce secteur et tous sont à intégrer et à gérer en même temps. Sans négliger une technologie basée sur l'intelligence artificielle qui apprend et progresse très vite sur le comportement des consommateurs qui permettra dans un avenir très proche de mieux redéfinir les stratégies de vente et de

service client. Quelles sont les nouvelles attentes des Français et comment les conquérir ou les reconquérir ? Quels sont les circuits gagnants entre fast-food, restaurants, cantines, grande distribution, artisans-commerçants et fait maison ? sont des questions complexes auxquelles sont confrontés ces métiers aujourd'hui.

Des fédérations et confédérations défendent les intérêts des diverses branches de ces secteurs (métiers de bouche et hôtellerie-restauration) en apportant un soutien économique, juridique, la formation et la communication professionnelle.

Une nouvelle classification des métiers dans l'hôtellerie-restauration remplace celle datant de 1997 depuis l'[arrêté du 3 mars 2022 \(avenant n° 29 du 16/12/2021\)](#) qui intègre la formation et les diplômes. Cette classification va permettre la reconnaissance de nouveaux métiers et des diplômes. Les catégories professionnelles sont classifiées par rapport aux compétences exigées et prennent en compte les formations. Cette grille des salaires est entrée en vigueur à compter du 1^{er} avril 2022.

Cette nouvelle grille de classification offre désormais de véritables perspectives de déroulement de carrière, en contribuant ainsi à l'attractivité du secteur. La première grille décrit pour chaque échelon les compétences demandées en matière de technicité, de formation, d'autonomie et d'animation d'équipe. La deuxième grille décrit pour chaque métier l'échelon minimum d'embauche par rapport aux diplômes obtenus. Et, la troisième grille indique l'échelon minimum par type de métier. Cette grille supprime les critères obsolètes, augmente le nombre de critères relatifs au développement durable et permet la prise en compte d'équipements ou de services partagés dans le cadre du classement.

D'autres accords sont attendus dans la branche en matière de qualité de vie et de travail (QVCT), de prévoyance et de protection sociale. Un accord prévoit une rémunération supérieure de 5,5 % (en moyenne) au Smic et une augmentation moyenne de 16,33 % de l'ensemble de la grille des salaires.

Le secteur représente un million de salariés et 76,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires en France. En raison d'une perte d'attractivité accentuée par la crise sanitaire et l'envolée de l'inflation, le secteur souffre actuellement d'un cruel déficit de personnel. La dynamique d'investissement du secteur s'est brutalement interrompue (moins 20 % en moyenne en 2020 et 2021). Depuis 2015, la croissance moyenne annuelle de cet investissement était de plus de 6 % d'après la *Cour des comptes*. En 2019, le montant global d'investissement avait même dépassé 16 milliards d'euros. Certes le taux d'investissement de ce secteur a baissé mais reste moindre par rapport à celui du reste de l'économie : moins 13 % pour la restauration et moins 16 % pour l'hébergement.

Il est important de mieux connaître le potentiel qu'offre ce secteur d'activité dont la dynamique vient du touristique mondial. Le secteur est donc un acteur majeur de l'économie française qui emploie 900 000 personnes à travers 250 000 entreprises (dont 118 000 entreprises de restauration traditionnelle pour 357805 employés). Les secteurs de l'hôtellerie-restauration et du tourisme comptent parmi les plus prolifiques en France et à l'internationale. Avec entre 75 et 80 millions de touristes chaque année, la France est l'un des pays les plus visités du monde. Le chiffre d'affaires annuel du secteur du tourisme en France s'élève à près de 160 milliards d'euros, ce qui fait du tourisme l'un des domaines les plus rentables de l'économie française et par conséquent de l'hôtellerie-restauration. Les prochains *Jeux Olympiques* qui se dérouleront en 2024, sont une réelle source d'opportunité pour le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Pour cela, la Ville de Paris s'adonne à installer des aménagements adaptés et des hébergements adéquats en favorisant l'implantation de l'hôtellerie dans le Nord-Est de Paris et en proposant de nouvelles formes d'hébergements sur le territoire accessible à tous afin de valoriser les acteurs locaux, les artisans et les commerces de proximité. En outre, la Ville de Paris accompagne dans le cadre d'appels de projets les professionnels dans leurs projets de transition écologique (voir [Le Feuilleton hebdomadaire du cahier des tendances](#) en partenariat avec *Welcome City Tour* et le *Quotidien du tourisme*. [Paris local](#) a proposé pour sa deuxième édition de faire découvrir les savoir-faire parisiens à travers des ateliers, des visites, des dégustations. Présenté fin 2021, le plan [Destination France](#) est un des atouts pour conforter la France comme première destination touristique mondiale et d'en faire la **première destination de tourisme durable fixé à 10 ans** : pour soutenir la montée en qualité de l'offre touristique en renforçant l'investissement dans la restauration et les hébergements, en simplifiant le cadre réglementaire de *l'hôtellerie de plein-air* (mode d'hébergement proche de la nature et à l'image renouvelée, la fréquentation des campings a atteint des

sommets en 2022 dont la question est quel impact aura le contexte inflationniste sur les stratégies tarifaires et de montée en gamme) et en favorisant la transformation numérique, en valorisant et en structurant des filières d'excellence apte à répondre aux besoins en emplois et en compétences.

Comme l'indique l'étude de *Xerfi Precepta* du 21/10/2022 sur *l'hôtellerie en France* : « Tandis que l'activité se redresse après deux années de crise, la restauration commerciale doit se réinventer. D'un côté, les plateformes de livraison et de vente à emporter sont entrées dans les usages courants des Français et ouvrent de nouveaux horizons aux indépendants et aux grandes enseignes. De l'autre, le jeu concurrentiel se reconfigure, car le e-commerce participe à la convergence de la restauration et de la distribution... [L'étude indique que] les quatre principaux défis qui se posent aux acteurs de la restauration commerciale, aujourd'hui et demain. Il s'agit pour eux : - De préserver des marges prises en étau entre les arbitrages budgétaires des ménages et la hausse des coûts d'approvisionnement ; - De gérer une pénurie de main-d'œuvre amplifiée par la crise ; - D'adapter l'offre et les organisations à la montée de la commande en ligne et de la livraison ; - Les groupes de la restauration commerciale doivent enfin renforcer les stratégies RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) pour répondre aux attentes de toutes les parties prenantes. ».

Nous ne pouvons pas terminer cette présentation sans mentionner l'inscription au *patrimoine immatériel de l'humanité* de la « [baguette de pain française](#) » par l'Unesco, le 30 novembre 2022. Cette reconnaissance confirme le « savoir-faire artisanal » des maîtres boulangers. L'activité de ce commerce de proximité représente 68 % de la distribution de pains et pâtisserie, contre 30 % pour les super et hypermarché. Leur chiffre d'affaires a progressé de 7 % en 2022.

Cette valorisation témoigne de la richesse et de la créativité de ces maîtres artisans qui préservent et promeuvent un patrimoine culturel et des traditions ancestrales, tout en alliant modernité. Ils sont les dépositaires de ce patrimoine immatériel.

La démarche écocitoyenne et le lien social sont au cœur d'une volonté de partager des connaissances et des pratiques responsables pour inventer la cuisine et l'hébergement durable et solidaire de demain. La question culinaire s'impose comme un fait social et culturel majeur. Ces dernières années, la thématique des nouvelles habitudes alimentaires est de plus en plus abordée : nourriture écologique, saisonnalité des produits, fait maison, végétarisme, véganisme, en lien avec le développement personnel (le bien-être et la qualité de vie), ce qui est assez représentatif de l'époque en pleine transition.

- **La Bibliothèque publique d'information (Bpi) a sélectionné pour vous des ouvrages et des ressources numériques pour découvrir ces filières professionnelles.**



Les 300 aliments de référence : CAP, bac pro, MC, BP, bac STHR, MAN, BTS

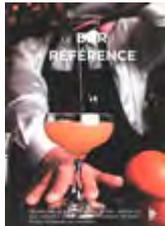
Bruzat, Laurent

Delagrave

02/04/2016

Organisé en huit grandes familles : épicerie, légumes frais et secs, fruits frais et secs, produits de mer et d'eau douce, produits de boucherie, gibiers, charcuterie et crèmerie. Avec pour chaque sous-famille des fiches décrivant la saisonnalité, l'origine et les utilisations culinaires des produits.

À la Bpi, niveau 3 : **641(07) BRU**



Le bar de référence

Jutan, André

Guérinet, Joël

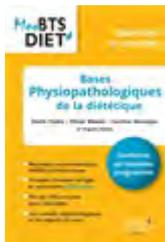
BPI

06/09/2021

Toutes les compétences requises pour obtenir le brevet professionnel de barman : le métier, la législation, les produits servis et la gestion commerciale. Grâce à ses nombreuses recettes de boissons et de cocktails, ce manuel s'adresse aussi aux professionnels. Des QR codes

permettent d'accéder à des vidéos en ligne.

À la Bpi, niveau 3 : **641.7(07) CAP**



Bases physiopathologiques de la diététique : conforme au nouveau programme

Santé Diététique Editions

12/04/2021

Mon BTS diet'. Exercices et annales

Questions rédactionnelles, vrai-faux, schémas à compléter, QCM et dix annales corrigées reprenant des sujets de 2010 à 2020 pour s'entraîner ainsi que des encadrés proposant des rappels de cours, les notions importantes à retenir et les erreurs à éviter.

À la Bpi, niveau 3 : **641(07) BTS**



Biochimie alimentaire : licence, IUT, écoles d'ingénieurs

Alais, Charles

Linden, Guy

Miclo, Laurent

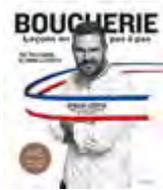
Dunod

18/09/2020

Sciences sup. Sciences de la vie

Vue d'ensemble synthétique sur les données de base en biochimie alimentaire. Cette édition décrit les principes de constitution des substances alimentaires et les caractéristiques des principaux aliments. Les auteurs abordent de nouveaux thèmes : aliments fonctionnels, oligoéléments, antioxydants, allergies alimentaires, additifs conformes aux nouvelles législations européennes, entre autres.

À la Bpi, niveau 3 : **641(07) ALA**



Boucherie : leçons en pas à pas : tout sur la viande, de l'animal à l'assiette

Leboeuf, Romain

Chêne

23/10/2019

Meilleur ouvrier de France

Romain Leboeuf, boucher parmi les 25 meilleurs ouvriers de France, donne les explications pour tout connaître sur les viandes et savoir les choisir, puis il fournit des conseils et des astuces sur les différents produits qu'il propose au fil des saisons. Découverte des recettes classiques de la cuisine française, ainsi que de nouvelles saveurs.

À la Bpi, niveau 3 : **641.42(07) LEB**



BTS diététique, programmes de 1re et 2e années : tout en un ! : entraînement intensif aux épreuves écrites et orales

Ellipses

01/12/2020

BTS

Tout en un

Des conseils, des fiches de révision, des conseils méthodologiques, des exercices et des annales accompagnés de leurs corrigés pour se préparer aux épreuves du BTS diététique.

À la Bpi, niveau 3 : **641(07) BTS**



CAP CSHCR : commercialisation et services : 1re-2e années

Hegedus, Maryse

Labrousse, Pascal

Delagrave

05/03/2021

Manuel sous forme de fiches détachables, proposant des mises en situations professionnelles : restaurant, services en café-brasserie et services hôteliers. Avec des activités, des exercices et une préparation à l'examen couvrant les six compétences du référentiel du CAP CSHCR. Des ressources numériques complémentaires sont disponibles en ligne.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) CAP**



Comme un chef : techniques et recettes pour réussir

Larousse

11/10/2017

Plus de 500 recettes du monde entier et des conseils de 18 grands chefs sur la préparation de recettes de base et de produits particuliers ainsi que sur les particularités de grandes traditions culinaires.

À la Bpi, niveau 3 : **641.42(07) LEB**



Commercialisation et services, CAP commercialisation et services en hôtel, café, restaurant

Nathan technique

02/09/2021

Manuel sur feuillets détachables proposant, à partir de situations professionnelles, des activités de découverte des techniques de commercialisation et de services, des synthèses, des tests et des activités de mise en application. Avec un accès à la version numérique.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) CAP**



Concepts de génie alimentaire : Procédés associés, application à la conservation et transformation des aliments

Laurent Bazinet, François Castaigne

Bazinet, Laurent

Castaigne, François

PRESSES INTERNATIONALES POLYTECHNIQUE (PIP)

28/08/2019

Cursus

Avec l'avènement des aliments fonctionnels et la hausse prévue de ses activités en réponse à l'augmentation de la population, l'industrie agroalimentaire doit maintenir des normes de salubrité et de qualité très élevées, tout en contrôlant son impact sur l'environnement. Dans ce contexte de mutation, Concepts de génie alimentaire - Procédés associés, application à la conservation et transformation des aliments constitue un outil indispensable présentant de manière détaillée l'ensemble des procédés mis en jeu dans la conservation et la transformation des aliments.

À la Bpi, niveau 3 : **641(07) BAZ**



Connaissance des denrées et des boissons : bac STHR, MAN, BTS MHR

Hacquemand, Corinne

Delagrave

11/02/2019

Manuel proposant, sur feuillets détachables, des fiches de synthèse et des tests sur les produits de restauration, pour les élèves préparant le bac technologique et le BTS restauration-hôtellerie, ainsi que ceux de la classe de mise à niveau du BTS.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) HAC**



Le Cordon bleu : l'école de la boulangerie : 80 pains et viennoiseries

Le Cordon bleu

Larousse

13/10/2021

80 recettes de pains, de viennoiseries et de pâtisseries, accompagnées de conseils de chefs boulangers pour apprendre à pétrir, façonner et cuire ces préparations.

À la Bpi, niveau 3 : **641.46(07) COR**



La cuisine de référence : techniques et préparations de base, fiches techniques de fabrication

Maincent-Morel, Michel

BPI

09/06/2021

Enseignement, formation, restauration, hôtellerie

Un manuel pour maîtriser les rudiments des techniques culinaires et la préparation de plats courants, sous forme de fiches techniques et de photographies représentant pas à pas les gestes d'un cuisinier. Avec 210 vidéos disponibles en ligne et un accès à la version numérique sur le site de l'éditeur.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) MAI**



Entretien, service, nutrition bac pro ASSP, 2de, 1re, terminale : nouveau référentiel

Foucher

11/05/2022

Réussite ASSP

Manuel reprenant les quatre blocs du référentiel dans les TD pour acquérir le vocabulaire professionnel et développer les capacités d'analyse ainsi que les compétences rédactionnelles. Chaque chapitre se termine sur des exercices et une synthèse sous la forme d'un schéma.

Avec treize fiches techniques sur l'entretien de l'environnement de la personne et des

ressources complémentaires en ligne.

À la Bpi, niveau 3 : **640.7(07) BAC**



Fromages : le bon goût du terroir

Bouchait, Dominique

Chêne

16/03/2016

Meilleur ouvrier de France

Les conseils d'un artisan fromager, meilleur ouvrier de France en 2011, pour découvrir les différents fromages du terroir, les déguster et les accorder avec les vins. Avec des recettes de cuisine au fromage et de nombreuses photographies.

À la Bpi, niveau 3 : **641.47(07) BOU**



Gestion appliquée : brevets professionnels : arts de la cuisine, arts du service et commercialisation en restauration

Volume 1

Meyer, Didier

Le Génie éditeur

27/04/2019

Cet ouvrage couvre l'intégralité du pôle 3 (gestion de l'activité de restauration), ainsi que les savoirs associés au pôle 1 (conception et organisation des prestations de restauration). Il comporte des rappels de cours, des définitions clés, des activités de mise en situation professionnelle, des tests d'autoévaluation et une synthèse des connaissances.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) BEP**



Gestion appliquée, mercatique 2de, 1re, terminale bacs pro cuisine et CSR

Delagrave

24/05/2022

Mon métier, mes compétences

Chacun des 27 chapitres est ancré dans un contexte professionnel. L'élève enrichit ses compétences par le biais de missions à réaliser et une page de synthèse permet de retenir l'essentiel. Des exercices d'évaluation ainsi que des activités sont également proposés. Des QR codes renvoient vers des contenus en ligne.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) BAC**



Gestion et management de l'entreprise : BP boulanger, bac pro boulanger-pâtissier

Meyer, Didier

Meyer, Hervé

Le Génie éditeur

27/04/2019

Complétant le manuel, cet ouvrage aux feuillets détachables, destiné aux apprentis du brevet professionnel boulanger, couvre les savoirs associés au pôle S5.

À la Bpi, niveau 3 : **641.46(07) CAP**



Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP à l'activité de conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur et poissonnier

Les éditions des Journaux officiels

29/12/2014

Journal officiel de la République française. Législation et réglementation. Guides de bonnes pratiques hygiéniques, n° 5939

Ce guide, destiné aux professionnels de l'alimentation, contient des fiches pratiques de fabrication de conserves. Aborde les thèmes de l'hygiène, de la traçabilité des aliments et de la réglementation en vigueur dans ces domaines.

À la Bpi, niveau 3 : **639.0 GUI**



Le guide du glacier et des métiers du dessert : pâtissier, chocolatier, boulanger, traiteur, cuisinier

Confédération nationale des glaciers de France

Société d'édition et de publicité professionnelle et interprofessionnelle

2010

L'ouvrage développe en 17 chapitres, un ensemble de thématiques avec bon nombre de graphiques et de tableaux de bord : historique et définition du métier, matériel, aménagement du point de vente, marketing, identité visuelle, matières premières, arômes et stabilisants, pratique du froid, transport, types d'achats, ratios, glossaire de termes techniques, aménagement du laboratoire, filières... jusqu'aux aspects légaux tant dans le management du personnel, la formation et l'emploi, jusqu'à la transmission de l'entreprise.

Bien que pour certains chapitres, l'ouvrage soit plus dédié aux glaciers, les autres métiers y trouveront bon nombre de renseignements génériques, comme l'accueil du client, l'étiquetage et l'information au consommateur, la sécurité, comment définir son projet, les contrats de qualification et d'apprentissage, la création des statuts et leurs démarches administratives, ou comment définir son identité graphique...

À la Bpi, niveau 3 : **641.483(07) COM**



Hôtellerie et restauration de luxe : connaître, travailler et progresser

Sarkissian, Anouche der

Veg-Sala, Nathalie

Vuibert

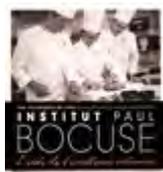
18/08/2020

Les spécialités du sup

Référence Management

A travers des conseils, des témoignages et des fiches pratiques, les auteurs présentent les enjeux essentiels du secteur et de ses métiers. Ils offrent une vision globale de l'environnement du luxe et décrivent les spécificités de ses modes de gestion.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) DER**



Institut Paul Bocuse, l'école de l'excellence culinaire : 250 techniques de chef expliquées pas à pas en 1.800 photos

Institut Paul Bocuse (Ecully, Rhône)

Larousse

28/10/2015

Larousse pratique

Des techniques expliquées étape par étape et classées par difficulté, accompagnées de 70 recettes pour les mettre en pratique : marinade pour poulet grillé, navarin d'agneau, filets de sole, pommes boulangères, pépites de foie gras, carpaccio de Saint-Jacques, etc. Avec des informations et des conseils sur le choix des viandes, des vins, des sauces, des fruits et des légumes.

À la Bpi, niveau 3 : **641.4(07) INS**



J'aime la cuisine : 55 idées de métiers et les études qui y mènent

Guillet, Ludmilla

L'Etudiant

09/06/2022

Je ne sais pas quoi faire mais...

Un guide à destination des étudiants intéressés par les métiers de la restauration rapide, de la haute gastronomie, du vin et du tourisme culinaire. L'auteure décrit les formations et les parcours pour devenir boulanger, traiteur, sommelier ou encore chef cuisinier. Avec des témoignages de professionnels.

À la Bpi, niveau 3 : **EMP A16 HOT**



Je passe mon CAP pâtissier en candidat libre : 750 g

Duquesne, Damien
Garnaud, Régis
Webedia Books
03/09/2020

Les auteurs, professeurs en lycée hôtelier et auteurs de nombreuses recettes du site 750 g, expliquent 125 recettes en pas à pas. Ils présentent aussi les épreuves et la liste du matériel, donnent des conseils d'organisation et pointent les erreurs à ne pas faire. Vingt vidéos et des fiches de révision sont disponibles en ligne. Avec quarante nouvelles recettes adaptées à la réforme de 2020.

À la Bpi, niveau 3 : **641.481(07) CAP**



Le livre du cuisinier : les techniques professionnelles, les recettes fondamentales

Cardinale, Bruno
J. Lanore
03/06/2014

Un ouvrage pratique illustré par plus de 2.000 photographies pour apprendre à maîtriser 300 techniques de base et à préparer les recettes fondamentales du métier de cuisinier.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) CAR**



Le livre du pâtissier : CAP, MC, bac pro, BTM, BM

Deschamps, Bernard (professeur en LP)
Deschaintre, Jean-Claude
Delagrave
J. Lanore
30/03/2016

Les notions essentielles de la pâtisserie sont abordées : les matières premières, les techniques de base et les recettes représentatives liées aux principales pâtes, les tours de main et la décoration. Avec des mises au point sur les nouvelles technologies, les normes et la législation en vigueur, ainsi que les dernières tendances, comme la cuisine biologique.

À la Bpi, niveau 3 : **641.481(07) DES**



Les métiers du goût et des saveurs

Office national d'information sur les enseignements et les professions (France)
Onisep
05/05/2021
Parcours, n° 164

Présentation de 28 métiers liés à la gastronomie et à la restauration : boulanger, sommelier, chef cuisinier, critique gastronomique, entre autres. Les différentes filières et formations sont détaillées et les attentes des employeurs sont expliquées. Avec le témoignage de professionnels et d'étudiants ainsi que des renseignements pratiques.

À la Bpi, niveau 3 : **EMP A16 HOT**



Pâtisserie : toutes les techniques et recettes d'une école d'excellence

Ecole Grégoire-Ferrandi (Paris)

Flammarion

25/10/2017

Des pâtisseries professeurs de l'école Ferrandi proposent plus de 130 techniques expliquées en pas à pas et accompagnées de conseils, classées par thèmes (pâtes, crèmes, macarons, gâteaux, entremets), et plus de cent recettes en trois niveaux de difficulté. 25 chefs étoilés, meilleurs ouvriers de France, partagent leur recette fétiche (Pierre Hermé, Christophe Adam ou encore Christophe Michalak).

À la Bpi, niveau 3 : **641.481(07) FER**



Poissonnerie : leçons en pas à pas

Vanhamme, Arnaud

Chêne

09/11/2022

Meilleur ouvrier de France

Arnaud Vanhamme, Meilleur Ouvrier de France, donne des explications pour tout savoir sur les céphalopodes, les poissons et les crustacés. Il dispense des conseils pour savoir les choisir, des conseils et des astuces sur les différents produits qu'il propose au fil des saisons, ainsi que des recettes simples et gourmandes.

À la Bpi, niveau 3 : **641.44(07) VAN**



Profession chocolatier-confiseur, CAP

Balthazard, Jean-Charles

Delagrave

05/04/2018

Un manuel à destination des élèves avec des chapitres consacrés aux travaux pratiques, au dessin professionnel ou encore à la préparation de l'examen. L'apprenant peut réviser le vocabulaire technique en anglais, le volet gestion des stocks et approvisionnement ainsi que les techniques en arts appliqués.

À la Bpi, niveau 3 : **641.482(07) CAP**



Les restaurations d'aujourd'hui : vers de nouveaux paradigmes

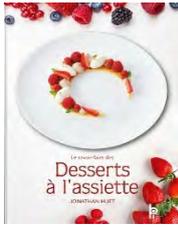
Masson, Yannick

Delagrave

10/06/2017

Etat des lieux du secteur de la restauration en France : offres commerciales, typologies de consommateurs, concepts de production, gestion de l'unité de restauration ou encore cadre légal en matière d'hygiène. A destination des élèves de BTS préparant les épreuves de mercatique et génie culinaire.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) MAS**



Le savoir-faire des desserts à l'assiette

Huet, Jonathan

Éditions BPI

2022

" Ma passion des mets sucrés retranscrite dans cet ouvrage, permettra d'inscrire dans le temps un socle de connaissances solide pour les futurs professionnels de demain. Nos métiers de bouche nécessitent la transmission de la qualité, qui passe par la maîtrise des connaissances et des techniques. Il était important de cristalliser dans un ouvrage les méthodes actuelles tout en préservant le patrimoine de nos anciens, en y apportant une certaine touche de modernité. Les tendances sont toujours bousculées dans le temps, mais les fondements essentiels des desserts restent ancrés. Les échanges, les découvertes, les voyages ouvrent la voie à des opportunités encore peu exploités, et sont une source infinie d'inspiration. " Jonathan Huet. - 128 pages de recettes « Les Grands classiques », 168 pages de recettes « Les Desserts "signature" », 50 pages de recettes « Les Desserts "minute" », 20 pages de recettes « Les Desserts "glacés" ». Il s'adresse aux différents diplômes de pâtisserie : CAP – BAC PRO – BTM – BM – CQP et Mention Complémentaire. À visée pédagogique, l'auteur propose chaque recette comme suit : Bon d'économat détaillé, étapes de réalisation expliquées, schéma de dressage, valeur Nutritionnelle pour 100 g, prix moyen par assiette.

À la Bpi, niveau 3 : **641.48(07) HUE**



Sciences appliquées 2de, 1re, terminale bacs pro cuisine, CSR, métiers de l'alimentation

Delagrave

24/05/2022

Mon métier, mes compétences

Chaque chapitre est ancré dans un contexte professionnel et sur les compétences attendues.

L'élève enrichit ses aptitudes par le biais de missions à réaliser et une page de synthèse permet de retenir l'essentiel. Des exercices d'évaluation ainsi que des études de cas sont également proposés. Des QR codes renvoient vers des contenus en ligne.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) BAC**



Sciences appliquées : CAP cuisine CSHRC

Augez-Sartral, Jean-François

BPI

24/04/2018

Manuel présentant les thèmes de sciences appliquées du programme du CAP cuisine : explication et résumé du concept, mise en pratique et tests de connaissances.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) CAP**



Sciences et technologies des services en hébergement & ingénierie en hôtellerie-restauration : 2e année BTS MHR option C, management d'unité d'hébergement : nouveau référentiel

Delagrave

27/05/2020

BTS MHR

Manuel couvrant le programme de l'option C du BTS MHR, présenté dans des chapitres illustrant divers contextes professionnels pour un apprentissage ancré dans le réel. Avec des

QCM pour s'autoévaluer, un entraînement à l'épreuve corrigé ainsi que des conseils sur l'épreuve E5 et sur la rédaction du dossier.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) BTS**



Se lancer dans les métiers de bouche : les métiers de bouche évoluent... profitez-en !

Vasselín, Denis

Laporte, Olivier

Puits fleuri

31/03/2022

Gestion & organisation

Présentation des nouvelles opportunités offertes par l'évolution récente des métiers de bouche, afin de créer sa propre activité, trouver un travail ou choisir la bonne formation, de la restauration rapide à l'univers de la gastronomie, en passant par la cuisine à thème, de rue ou à domicile ainsi que les métiers connexes tels que la sommellerie.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) VAS**



Technologie culinaire 1re, terminale bac pro cuisine

Delagrave

24/05/2022

Mon métier, mes compétences

Chacun des 18 chapitres est ancré dans un contexte professionnel et sur les compétences métiers attendues. L'élève enrichit ses aptitudes par le biais de missions à réaliser et une page de synthèse permet de retenir l'essentiel. Des exercices d'évaluation ainsi qu'une activité pour les professeurs sont également proposés. Des QR codes renvoient vers des contenus en ligne.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) BAC**



Technologie de restaurant 1re, terminale bac pro CSR

Delagrave

24/05/2022

Mon métier, mes compétences

Chacun des quatorze chapitres est ancré dans un contexte professionnel et sur les compétences métiers attendues. L'élève enrichit ses aptitudes par le biais de missions à réaliser et une page de synthèse permet de retenir l'essentiel. Des exercices d'évaluation ainsi qu'une activité pour les professeurs sont également proposés. Des QR codes renvoient vers des contenus en ligne.

À la Bpi, niveau 3 : **640.4(07) BAC**

Ressources numériques accessibles à la Bpi

➤ **L'actualité du secteur :**

Neuf revues au format papier couvrent ces secteurs d'activité au niveau 3 de la Bpi, dans l'espace Droit/Économie/Technique, à la cote **641(0)** à compléter avec les plateformes et bases de données de revues numérisées :

- [PressReader](#)
- [Vente et gestion](#)
- [Delphes](#) de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris et les sites professionnels).

➤ **Qu'est-ce qu'un document unique quand on gère un restaurant**

- [RESTHODEV Restauration & hôtellerie](#)
-

➤ **Sites Internet d'orientation et de formation professionnelle :**



- ❖ [Les métiers et l'emploi dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration \(dossier\) - Onisep](#)

- ❖ [Les Métiers de l'hôtellerie et de la restauration - Onisep](#)

- ❖ [Ces métiers qui recrutent : les métiers de bouches - Franceinfo](#)



- ❖ [Les apprentis aussi partent avec Erasmus +](#)

➤ Une sélection des salons professionnels :

- [bestrade](#)

- [tradefest](#)

- [Salon Rest'Hôtel et Métiers de Bouche](#)



- [Food Hotel Tech](#)



- [Rendez-vous international des métiers de l'hôtellerie et de la restauration](#)



- [Rencontres de l'Etudiant : tourisme, hôtellerie, restauration - Paris](#)
- [Journal des Palaces](#)

EQUIPHOTEL PARIS

- [hôtel & Lodge](#)

Nouveaux salons !!!

- [Food Hotel Tech](#)
- [Assises du Tourisme Durable : mieux répondre aux attentes des visiteurs et des Parisiens](#)

➤ Site d'emploi pour les métiers du tourisme

- [Mon emploi tourisme](#)



- [Semaine des métiers du tourisme](#)

➤ Sites Internet pour l'expatriation professionnelle :

- ✚ [Ecole internationale en l'hôtellerie, restauration et arts culinaires - Partir à l'étranger](#)

 [Ferrandi Paris - Vivre pleinement l'international](#)

 [Le Petit journal \(édition internationale\) - L'actualité locale et internationale pour les expatrié\(e\)s français et francophones](#)

 **L'Hôtellerie
Restauration**

  **Job Expæt**
Voyager, découvrir, s'instruire

 [International services](#)

➤ Cuisine, gastronomie, œnologie Festivals à travers le monde :

Pour aller plus loin géographiquement, nous vous proposons des villes qui accueillent des festivals culinaires où il fait bon s'asseoir au bar d'un pub bondé, goûter les saveurs et les parfums des cuisines locales en pleine rue ou déambuler dans les marchés ouverts :

- ✓ [Festival #ExploreParis - Paris, France - du 1er au 30 septembre 2023](#)
- ✓ [La gastronomie en fête - Paris- Île-de-France, France, 2023](#)
- ✓ [Bordeaux fête du vin - Bordeaux, France, du 22 au 25 juin 2023](#)
- ✓ [Le London wing fest - Londres, Royaume-Uni, du 28 au 30 juillet 2023](#)
- ✓ [Pub in the park - Londres, Marlow et Barth, Royaume-Uni, de mai à septembre 2023](#)
- ✓ [Le Berlin Beer week - Berlin, Allemagne, du 1er au 10 septembre 2023](#)
- ✓ [La Maine lobster festival - Rockland, États-Unis, du 2 au 6 août 2023](#)
- ✓ [Le festival du homard de Shediac - Nouveau Brunswick, Canada, du 1er au 9 juillet 2023](#)
- ✓ [L'exposition nationale canadienne - Toronto, Canada, du 18 août au 4 septembre 2023](#)

- ✓ [Valle de Guadalupe food and wine festival – Mexico, Mexique](#)
- ✓ [Hong Kong wine and dine festival - Hong Kong, Chine, en novembre 2023](#)
- ✓ [Nikufes - Tokyo, Japon, du 28 avril au 7 mai 2023](#)
- ✓ [Le Melbourne food and wine festival - Melbourne, Australie, du 28 mars au 5 avril 2023](#)