

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

CUISINE



22 semaines de stage

LA FORMATION

- Réception et contrôle de la qualité des produits
- Préparation, réalisation et présentation des plats
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Gestion de l'entreprise

LES QUALITÉS

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

LE CONTENU DE LA FORMATION

DES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Français, Histoire Géographie, Éducation à la citoyenneté, LV1 - Anglais, Mathématiques, Arts appliqués et cultures artistiques, Éducation physique et sportive, Accompagnement personnalisé, Enseignements généraux liés à la spécialité

DES ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

Sciences appliquées, Prévention Santé Environnement, Economie et gestion appliquée, Technologie cuisine, Travaux pratiques et technologie appliquée

SECTION EUROPÉENNE

12 élèves bénéficient d'un enseignement renforcé de l'anglais (+2 h), d'1 heure d'enseignement professionnel en anglais et d'une période de formation en entreprise à l'étranger. Ils passent une épreuve spéciale au baccalauréat professionnel pour obtenir le diplôme avec la mention Section européenne.

CONDITIONS D'ADMISSION & DURÉE DE LA FORMATION

- Accessible après la classe de 3e générale
- Trois années

DÉBOUCHÉS

Premier commis, demi-chef de partie

POURSUITE D'ÉTUDES

La finalité du bac professionnel est l'entrée dans la vie active, mais les meilleurs élèves, avec une forte motivation, peuvent faire une demande de poursuite d'études en :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- Mention Complémentaire Traiteur
- Mention Complémentaire en Desserts de restaurant

