

**CONDITIONS D'ACCES**

Après une classe de 2nd **pro métiers de l'Hôtellerie Restauration**

CAPACITE D'ACCUEIL

Capacité d'accueil : **12 places**

OBJECTIFS DE FORMATION/ METIER

Le Bac Pro « Cuisine » forme des professionnels qualifiés, opérationnels dans les activités de cuisine et de techniques de productions culinaires. Le jeune est amené à exercer dans tous les secteurs et formes de restauration : traditionnels, brasseries, gastronomiques.

Le titulaire du baccalauréat professionnel Cuisine est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Le bachelier peut occuper les postes suivants :

- Commis de cuisine, second de cuisine.
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine dans le secteur de la restauration commerciale.
- Chef de cuisine ou responsable de production dans le secteur de la restauration collective.

Enseignement professionnel (9.5h)

- Pôle 1 : Organisation et production culinaire.
- Pôle 2 : Communication et commercialisation en restauration.
- Pôle 3 : Animation et gestion d'équipe.
- Pôle 4 : Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration.
- Pôle 5 : Démarche qualité en restauration.

Accompagnement personnalisé

Mobilité internationale Érasmus

Chef d'œuvre (2h00 en 1^{ère} et Terminale)

Co – intervention

Enseignement général

- Français
- Histoire – Géographie et Education civique
- Langue vivante 1 (Anglais)
- Langue vivante 2 (Espagnol)
- Mathématiques

Période de formation en entreprise : 23 semaines sur les 3 ans.

- en restauration collective ou rapide
- en restauration commerciale

En partenariat avec notre
réseau interrégional
d'entreprises

Et après ?

- Insertion professionnelle
- Mention Complémentaire Organisateur de réceptions
- Mention complémentaire « dessert en restaurant » - « employé traiteur »
- BTS hôtellerie restauration – BTS commerce

Contact du lycée : ce.0860010u@ac-poitiers.fr – DDFPT : 05 49 87 04 50