

## Cuisine

Le titulaire de ce diplôme maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte d'un restaurant.

### Objectifs de la formation

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en restauration
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements et exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration

### Description de la formation

■ Répartition des enseignements en Seconde

<b>Enseignement professionnel</b>	<b>13 heures</b>
Travaux de spécialité, Économie-gestion, Prévention Santé Environnement	
<b>Enseignement général</b>	<b>14 heures</b>
Français, Histoire-géographie, Mathématiques, Langues vivantes, Arts appliqués, EPS	
<b>Co-intervention</b>	<b>2 heures</b>
Enseignement professionnel/ enseignement général	
<b>CAPCO</b>	<b>3 heures</b>
Consolidation, accompagnement personnalisé, aide au choix à l'orientation	

■ Périodes de formations en milieu professionnel  
- 22 semaines réparties sur les 3 années de formation

### Accès à la formation

- Le bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3ème
- Puis orientation en classe de 1<sup>ère</sup> après une seconde famille de Métiers Hôtellerie-Restauration (MHR) où l'élève découvre les compétences communes des bac pro Cuisine et bac pro Commercialisation et Service en Restauration.

### Poursuites d'études

- BTS Management en hôtellerie restauration
- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions

Toutes nos formations  
en vidéo  
sur le site du lycée :



### Cette formation s'adresse à des jeunes...

- Endurants et dynamiques,
- Organisés et rigoureux,
- Créatifs,
- Mobiles,

### ... Souhaitant devenir

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective

Le titulaire de ce diplôme peut travailler à l'étranger grâce à ses compétences en langues étrangères.

