

# **BAC Professionnel Cuisine**

## **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- En entrant en seconde MHR (Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration), les élèves acquièrent les premières compétences professionnelles communes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Ils entrent dans une démarche de professionnalisation et peuvent ainsi se déterminer pour une spécialisation en service ou en cuisine en classe de première.
- Le titulaire du baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié, appelé à exercer une activité en entreprise en France comme à l'étranger. A terme, il est capable d'occuper des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et types de restauration (second de cuisine, chef de cuisine ou chef gérant dans la restauration collective).

## LES ENSEIGNEMENTS

## **Enseignement Général**

Français / Histoire-Géographie Mathématiques L.V.1 Anglais - L.V.2 Espagnol ou Chinois Section Européenne Anglais (facultatif) Arts appliqués - EPS

## **Enseignement Professionnel**

Prévention Santé Environnement Travaux pratiques - Technologie Sciences appliquées à l'alimentation -Gestion appliquée

**එ** එ එ

Co-intervention – Chef d'œuvre – Accompagnement personnalisé

### Période de Formation en Milieu Professionnel

22 semaines sur 3 ans

#### Contact

Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse 1 rue du 8 Mai / BP 73028 35130 La Guerche-de-Bretagne Tél: 02 99 96 39 39 accueil@lyceehotelier.com

# **CONDITIONS D'ADMISSION**

Élèves issus de 3ème de collège, de prépa-pro ou 2nde

# **QUALITÉS REQUISES**

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

# Après le BAC PRO

# Poursuite d'études

- Certificat de spécialisation Dessert de restaurant
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration Options A,B,C

## Débouchés professionnels

- Commis de cuisine/ chef de partie
- Après une bonne expérience professionnelle, accès à des postes de responsabilité ou possibilité de créer sa propre entreprise







