

Pôle Hôtellerie Restauration

Baccalauréat Professionnel : CUISINE



LYCEE PROFESSIONNEL HAUTE-VUE - MORLAAS



Plus d'informations
sur le site internet



web

LES OBJECTIFS DE FORMATION

Former des professionnels qualifiés, dans des métiers de la restauration capable d'organiser et d'animer une unité de production ou de distribution.

- Acquisition des compétences linguistiques professionnelles et culturelles.
- Mention EUROPROM.

LES MATIERES GENERALES ET PROFESSIONNELLES

Enseignements généraux :

12 heures hebdomadaires

Enseignements professionnels :

19 heures hebdomadaires

Section Européenne en anglais :

2 heures de Discipline Non Linguistique (DNL)

LA FORMATION EN ENTREPRISE

- Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de 22 semaines sur les 3 années de formation.

- PFMP à l'étranger (programme ERASMUS +)
- Projets pédagogiques « ouverture sur l'Europe et à l'international ».

LE RECRUTEMENT

Après une classe de :

- 3ème Générale
- 3ème Prépa Pro

Après un CAP

- Cuisine
- restaurant

Uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels

Chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.

Travail possible à l'étranger grâce à l'acquisition d'une langue étrangère en formation.

LES APTITUDES REQUISES

Bonne technique gestuelle.

Bonne résistance physique.

Esprit d'équipe.

Créativité.

Facultés d'adaptation, de gestion du stress

Dynamisme.

Rigueur et propreté.

Disponibilité (horaires).

Sens pratique.

Aptitudes à la mobilité de l'emploi.

LES PLUS

- Section européenne en anglais
- PFMP en Europe dans le cadre du programme ERASMUS +
- Ouverture d'emploi vers l'étranger (la formation française est reconnue dans le monde entier)
- Participation à divers concours
- Découverte de nouveaux produits.

LES ATELIERS

- Cuisine pédagogique
- Vente des productions des élèves à la boutique du lycée « Les Cimes ».

LES POURSUITES D'ETUDES

- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Arts de la cuisine allégée
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A Management d'unité de restauration)
- BTS Management en hôtellerie restauration option B Management d'unité de production culinaire