



*Lycée des métiers du goût, des soins,
et des services à la personne*

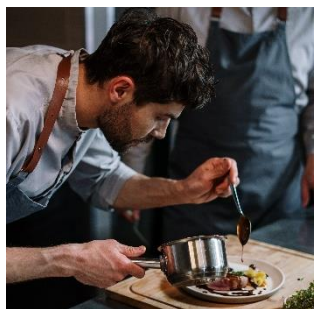
1, Avenue des cimes

64160 Morlaàs

Tél : 05.59.33.02.51

<https://www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr/>

ce.0640042y@ac-bordeaux.fr



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

CUISINE



@LP_HAUTE_VUE

LES OBJECTIFS DE FORMATION

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

Acquisition des compétences linguistiques professionnelles et culturelles, permettant l'obtention d'une Mention EUROPEENNE.

LA FORMATION EN ENTREPRISE

Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) de 22 semaines sur les 3 années de formation.

RECRUTEMENT

Après une classe de :

- ✓ 3ème Générale
- ✓ 3ème Prépa Pro
- ✓ 2° Générale/Technologique/BAC PRO

Après un CAP :

- ✓ Cuisine
- ✓ Service

Le recrutement se déroule uniquement par procédure informatique (AFFELNET) depuis l'établissement d'origine.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- ✓ Premier commis ou chef de partie en restaurants traditionnels
- ✓ Chef-gérant ou responsable de production en restauration collective.
- ✓ Poste à l'étranger grâce à l'acquisition d'une langue étrangère en section Européenne.

LES APTITUDES REQUISES

- ✓ Bonne technique gestuelle.
- ✓ Bonne résistance physique.
- ✓ Esprit d'équipe.
- ✓ Créativité.
- ✓ Facultés d'adaptation.
- ✓ Dynamisme.
- ✓ Disponibilité (horaires).
- ✓ Sens pratique.

LES « PLUS » AU LYCEE HAUTE-VUE

- ✓ Section européenne en anglais
- ✓ Interventions de professionnels du secteur
- ✓ PFMP en Europe dans le cadre d'ERASMUS +.
- ✓ Ouverture d'emploi vers l'étranger.
- ✓ Participations à divers concours (MAF, CGM,...)

LES ATELIERS

- ✓ 5 cuisines professionnelles
- ✓ Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs
- ✓ Vente des productions des élèves à la boutique « Les Cimes » du lycée.



LES POURSUITES D'ETUDES

- ✓ MC Cuisinier en desserts de restaurant
- ✓ MC Arts de la cuisine allégée
- ✓ MC Organisateur de réceptions
- ✓ BTS Management en hôtellerie restauration option B Management d'unité de productions culinaires