

« La bonne cuisine est la base du
véritable bonheur »
Auguste Escoffier
Chef cuisinier et auteur culinaire
1846 / 1935



BAC PROFESSIONNEL CUISINE



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



LYCEE « LE CASTEL » Ecole Hôtelière
22 Rue Daubenton – BP 1515 – 21033 DIJON CEDEX

Tél : 03 80 76 70 30



BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Commis, Chef de partie, Chef de cuisine...
autant d'emplois qui vous font rêver... et
dans lesquels vous pourriez vous épanouir

3 années de formation qui vous permettront de développer les compétences liées à la conception, à l'organisation et à la gestion.

22 semaines de formation en entreprise viennent en complément des enseignements scolaires.

APRES LE BAC PRO, accès possible sur une mention complémentaire ou encore sur le BTS Hôtellerie Restauration

*Quelques mots clés :
créativité, mobilité,
disponibilité, rigueur,
respect des règles d'hygiène,
envie de faire plaisir...*

Qu'apprend-on en BAC PROFESSIONNEL CUISINE ?

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires	ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires
TP EN ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE COMMUNICATION SCIENCES APPLIQUEES ECONOMIE / GESTION	LETTRE, HISTOIRE, GEOGRAPHIE LANGUE VIVANTE MATHEMATIQUES PSE ARTS APPLIQUES EPS...

(Horaires indicatifs)

LYCEE « LE CASTEL » Ecole Hôtelière
22 Rue Daubenton
BP 1515 – 21033 DIJON CEDEX
Tél : 03 80 76 70 30