



Baccalauréat professionnel CUISINE



FORMATION EN 3 ANS
Dont 22 semaines de stage en entreprise

Vous aimez le travail en équipe, vous êtes gourmand de tout, vous avez une fibre artistique, alors osez cette formation !

Savoirs- être et aptitudes

Rigueur, présentation,
Satisfaction à faire plaisir

Envie et curiosité,
Créativité,
Respect des règles et
consignes

Mobilité et adaptabilité

Débouchés professionnels

Commis,
Chef de partie,
Chef de cuisine...

En restauration
commerciale
Restaurant traditionnel
Restaurant
gastronomique
En restauration
collective

Poursuite d'études

BTS MHR
Management en Hôtellerie
Restauration
Mentions et
Formations
complémentaires

De l'aide et un
accompagnement à
l'orientation sont
dispensés durant la classe
de seconde afin d'affiner
le projet d'orientation de
l'élève.

Le choix d'une seconde
professionnelle n'engage
pas l'élève de façon
irréversible dans cette
filière, des passerelles
étant facilitées pour
rejoindre d'autres
parcours.



Les déroulés de carrière en
France et à l'étranger, sont
liés à la personnalité et
aux envies de chacun.

CONTENUS DE LA FORMATION



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL Environ 15 H hebdomadaires

PRATIQUE CUISINE
CHEF D'ŒUVRE (en 1^{ère} et Terminale)
TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE
COMMUNICATION ORGANISATION
SCIENCES APPLIQUEES
GESTION
CO-INTERVENTION avec français et maths

ENSEIGNEMENT GENERAL Environ 15 H hebdomadaires

AIDE/ACCOMPAGNEMENT A L'ORIENTATION
LETTRE HISTOIRE GEOGRAPHIE
LANGUES VIVANTES
MATHEMATIQUES
PSE
ARTS APPLIQUES
EPS