

BAC PRO

CUISINE

EN 3 ANS

... APRES UNE 3 EME EN COLLEGE OU UNE 3 EME PRE-PRO....

VOUS SOUHAITEZ UN DIPLOME DE SPECIALISATION PROFESSIONNELLE ?

VOUS SOUHAITEZ UN ACCES AU MONDE DU TRAVAIL ? PORTEUR D'EMPLOI ?

...INTEGREZ UN BAC PRO CUISINE AU LYCEE RENOUVEAU



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation se caractérise par un parcours de 3 ans visant à former aux métiers de la cuisine dans les différents domaines de la restauration (collective, de chaîne, brasserie, traditionnelle, gastronomique). Vous maîtriserez l'organisation et la production culinaire, la communication et commercialisation en restauration, la gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, la démarche qualité en Cuisine...

DESSCRIPTIF

Le Baccalauréat Professionnel vise à mettre sur le marché du travail des jeunes professionnels qualifiés immédiatement opérationnels et capables de s'adapter à l'évolution dans tous les secteurs de la restauration.

Il s'agit d'une formation en 3 ans. On trouve dans la formation 60 % d'enseignement professionnel mais également de nouveaux enseignements : les sciences appliquées à la restauration, la technologie Restaurant (vins, produits, bar), la gestion...
Deux langues vivantes :
l'Anglais + LV2

PROFIL de L'ELEVE

Cette formation concerne les filles et les garçons, passionnés, curieux, faisant preuve d'initiative et ayant soif d'autonomie et de créativité, attirés par les métiers d'action où l'esprit d'équipe, la solidarité et le comportement « responsable » occupent une place importante. La curiosité du goût, des produits, est recherchée. Les élèves doivent être attirés par la maîtrise du geste technique qui est au centre des apprentissages. Ces démarches nécessitent ordre, rigueur et précision ce qui impose une assiduité absolue, une capacité de travail à domicile et en autonomie. Un vif appétit de culture générale et professionnelle en français comme en langues étrangères est apprécié.

DEBOUCHES EMPLOIS

Le titulaire du baccalauréat professionnel « Cuisine », peut occuper les postes de premier commis, chef de partie ou Second auprès du chef de cuisine. Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement qu'il relève de la restauration collective ou de la restauration commerciale.
Avec de l'expérience, ouvrir sa propre entreprise peut devenir une réalité.



CONDITIONS D'ADMISSION

Troisième de Collège
Troisième Pré-Pro ou après un autre diplôme de niveau V

STAGE en MILIEU PROFESSIONNEL

Intégration au sein d'équipes de professionnels de la restauration
Pendant 22 semaines de stages en entreprise sur 3 ans dont plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen.

Poursuite d'ETUDES

- Une Mention Complémentaire en 1 an (Traiteur ou Art de la cuisine Allégée)
- Un BTS Hot. Restauration en deux ans (si mention « bien » ou « très bien » au bac. Pro.) en trois ans en passant par une MAN (mise à niveau).

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION



Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt

Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 – contact@lerenouveau.org – lerenouveau.org



B A C P R O

CUISINE

EN 3 ANS

Matières
Français
Histoire / Géographie
LV 1
LV 2
Mathématiques
Gestion hôtelière
Sciences appliquées
Technologie et méthodes culinaires
Pratique professionnelle de production culinaire
Education physique et sportive
Prévention Santé Environnement
Arts appliqués

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTE DEMANDE D'INFORMATION

Allée Colcombet – 42530 Saint-Genest-Lerpt
Tél. 04 77 90 76 80 – Fax. 04 77 90 76 89 – contact@lerenouveau.org – lerenouveau.org

