

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Lycée des métiers de
L'hôtellerie et de la restauration

Horaires de la Formation/ semaine :

- Seconde :
20h (matières générales)
et 16h (matières
professionnelles)
- 1^{ère} :
20.5h (matières générales)
et 16h (matières
professionnelles)
- Terminale :
18.5h (matières générales)
et 16h (matières
professionnelles)

Formation en entreprise :

- 22 semaines
Sur les 3 ans

Examen :

- Epreuves en CCF sur les
3 ans
- Epreuves ponctuelles
en Français et Hist-Géo

Coordonnées :

Lycée Antonin Carême
1 Place Gustave Courbet
Savigny le Temple
77176

Tel : 01.64.41.92.93

**Internat ouvert depuis
la rentrée 2013/2014**

Site officiel :

www.lyceeantonincareme.fr



Formation en 3 ans après la 3^{ème} ou après un CAP Cuisine

Missions en entreprise

ORGANISER la production

COMMUNIQUER à des fins
commerciales

MAITRISER et CUISINER les bases
de la cuisine

TRAVAILLER en équipe

APPLIQUER la démarche qualité

Types d'entreprises

Les établissements sont choisis en fonction du profil de l'élève :
Du projet professionnel et du niveau technique.

Nous entretenons des partenariats avec des entreprises de restauration
collective, traditionnelle et gastronomique.

Poursuites d'études

Vie active ou intégration d'une première BTS Management en hôtellerie-
restauration option B : Management des unités de production culinaire ou
intégration en Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de
Restauration

Le titulaire du baccalauréat professionnel restauration est appelé à
exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler
en territoire national comme à l'étranger.

Au terme d'une formation professionnelle et technique menée
conjointement avec les entreprises, le titulaire du baccalauréat
professionnel restauration peut viser des emplois justifiant d'une
capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations
de qualité compatibles avec les évolutions en cours.

Carrière professionnelle

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation,
le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

- Premier commis,
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur
restauration commerciale
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour
le secteur de la restauration collective.