

Bac Professionnel Cuisine



<http://www.lyc-metiers-mantes.ac-versailles.fr/>



- ⇒ A13 Sortie 11 Mantes Est
- ⇒ Continuer à gauche direction A13 Les Mureaux/Meulan
- ⇒ Au 1er rond point prendre la 2ème sortie
- ⇒ Au 2ème rond point « La clé des champs » prendre la sortie direction Breuil bois Robert/Thoiry/Houdan
- ⇒ Prendre à droite « Avenue du Vexin »
- ⇒ Continuer sur Rue Georges Brassins
- ⇒ Continuer sur square Louis Aragon
- ⇒ Continuer sur rue Paul Verlaine
- ⇒ Prendre à gauche « Rue de La Lyre »
- ⇒ L'entrée du lycée se trouve en haut à gauche

Lycée Camille Claudel

20 rue de la Lyre
78711 MANTES LA VILLE

Téléphone : 01.34.97.92.10
Télécopie : 01.34.97.92.15
Messagerie : ce0783533s@ac-versailles.fr

BAC PROFESSIONNEL CUISINE



Filière
Hôtellerie-Restaurant



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

Modalités

Durée : 3 ans

Certification intermédiaire en fin de 1^{ère} :
BEP Métiers de la restauration

Périodes de formation en entreprises :
22 semaines non rémunérées

Seconde BAC : 2+4

Première BAC : 4+4

Terminale BAC : 4+4

Recrutement : Après la 3^{ème}

Formation

Enseignement professionnel :

Cuisine
Gestion Appliquée
Sciences appliquées
PSE

Enseignement général

Français
Histoire/Géographie – EMC
Mathématiques/Sciences
Anglais
Espagnol
Arts appliqués
EPS

Compétences

- ⇒ Organiser la production
- ⇒ Maîtriser les bases de la cuisine
- ⇒ Cuisiner
- ⇒ Dresser et distribuer les préparations
- ⇒ Entretenir des relations professionnelles
- ⇒ Communiquer à des fins commerciales
- ⇒ Animer une équipe
- ⇒ Optimiser les performances de l'équipe
- ⇒ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- ⇒ Recenser les besoins d'approvisionnement
- ⇒ Contrôler les mouvements de stocks
- ⇒ Maîtriser les coûts
- ⇒ Analyser les ventes
- ⇒ Appliquer la démarche qualité
- ⇒ Maintenir la qualité globale

Profil

- Bonne condition physique pour supporter une station debout permanente, port de charges lourdes et une température élevée.
- Pouvoir supporter des horaires contraignants (soir et week-end) et variables.
- Comportement et tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Perspectives

- BTS Hôtellerie-Restauration :
- Option A : mercatique et gestion hôtelière
- Option B : arts de la table et art du service

Types d'emplois

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs : de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).