

BAC PRO



Cuisine en 3 ans

Le baccalauréat professionnel Cuisine est un diplôme de niveau 4 qui forme des professionnels très qualifiés, immédiatement opérationnels dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire, capables de s'adapter à des fonctions d'animation et de management, d'exercer une activité salariée, de fonder une entreprise, de travailler sur le territoire national comme à l'étranger.

Le baccalauréat professionnel Cuisine est ouvert aux élèves sortant de 3e de collège, aux CAP et BEP 2e année.

La formation d'une durée de trois ans est à la fois générale et professionnelle.

Dans les disciplines professionnelles, elle permet d'acquérir des techniques de cuisine et services.

La formation générale est primordiale pour envisager une évolution dans la carrière ou une poursuite d'études. Une part importante de l'enseignement est accordée à la gestion de l'entreprise, aux sciences appliquées et aux langues vivantes.

- Organisation et production culinaire.
- Communication et commercialisation en restaurant.
- Animation et gestion d'équipe en restaurant.
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration.
- Démarche qualité en restauration.

La formation comprend une période en milieu professionnel de 22 semaines en entreprise, en France et à l'étranger, dans des entreprises définies par le lycée.

Une certification intermédiaire de niveau 3 (BEP ou CAP) est prévue au cours de la seconde et en première.

RÉPARTITION HORAIRE

	1 ^{re} année	2 ^e année	3 ^e année
Enseignements professionnels	15H	15H	15H
Enseignement professionnel	11H	9,5H	10H
Enseignement professionnel et Français Co-intervention	1H	1H	0,5H
Enseignement professionnel et Maths Sciences Co-intervention	1H	0,5H	0,5H
Réalisation d'un Chef-d'œuvre		2H	2H
Prévention Santé Environnement (PSE)	1H	1H	1H
Economie Gestion	1H	1H	1H
Enseignements généraux	15H	15H	15H
Français-Histoire Géographie	3,5H	3H	4H
Mathématiques	1,5H	2H	1,5H
Langues vivantes	3,5H	3,5H	3,5H
Arts appliqués et cultures artistiques	1H	1H	1H
Education Physique et Sportive (EPS)	2,5H	2,5H	2,5H
Consolidation, Accompagnement personnalisé, Orientation	3H	3H	3H
Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) en semaines	6 semaines	8 semaines	8 semaines

le Gué à
Tresmes

LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

<https://legueatresmes.fr/>

77440 Congis-sur-Thérouanne - ☎ 01.64.35.52.56

Le diplôme s'obtient avec des épreuves ponctuelles et du contrôle en cours de formation (CCF)

Les poursuites d'études,

Le bac professionnel est avant tout un diplôme d'insertion professionnelle. Toutefois, selon les capacités personnelles, il peut être envisagé de poursuivre en BTS Management en Hôtellerie-Restaurant.

Règlement d'examen		
Unités professionnelles	Coefficient	Modalités
E1 - Epreuve scientifique et technique	5	CCF
E2 - Epreuve de gestion et dossier professionnel	5	CCF
E3 - Epreuves professionnelles et Prévention Santé Environnement (PSE)	9	CCF et Ponctuel
E4 - Langue Vivante Anglais	3	CCF
E5 - Français-Histoire Géographie-Enseignement Moral et Civique (EMC)	5	Ponctuel
E6 - Arts appliqués et cultures artistiques	1	CCF
E7 - Education Physique et Sportive (EPS)	1	CCF



LYCEE.HOTELIER.GAT

Retrouvez la section sur Instagram

**le Gué à
Tresmes**

LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION

<https://legueatresmes.fr/>

77440 Congis-sur-Thérrouanne - ☎ 01.64.35.52.56