



BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Une formation complète en 3 ans pour former un(e) technicien(ne) hautement qualifié(e)

Les objectifs

Le Baccalauréat Professionnel Cuisine dispense une formation de 3 ans vous spécialisant dans le domaine de la cuisine. Reconnu dans le métier comme diplôme de référence, indispensable à la bonne maîtrise des rudiments de la profession, ce bac pro est un des laissez-passer obligés du secteur.

Qualités demandées :

Curiosité pour la restauration, disponibilité et adaptabilité, attrait pour le travail en équipe.

Les moyens

Etablissement dans un cadre proche de la nature.
Un laboratoire de dégustation, deux restaurants, trois cuisines, et un laboratoire de pâtisserie dans un complexe hôtelier.
Un centre de documentation et d'information.
Un équipement multimédia.
Des terrains de sport, activités de pleine nature.
A proximité de la patinoire et du centre nautique.
Desserte régulière par bus.

Mini stage

Possibilité de faire une journée mini stage dans la section choisie.

Conditions d'admission

Après une classe de troisième ou une réorientation en classe de seconde et au-delà. La demande d'orientation se fait dans l'établissement scolaire d'origine.

Inscription

Procédure d'orientation académique (renseignements à demander auprès de votre établissement) + entretien de préinscription au lycée Saint Joseph L'Amandier sur rendez vous toute l'année scolaire.

Date limite du dépôt de dossier

Mai/juin

Régime

Demi-pension, internat.

Statut : lycéen.

L'établissement est sous contrat d'association avec l'état et à ce titre, habilité à percevoir toutes aides : bourses, fonds sociaux, équipements professionnels.

L'enseignement

Au lycée :

Horaires hebdomadaires

MATIERES ENSEIGNEES	Seconde	Première	Terminale
ENSEIGNEMENT GENERAL			
Français Histoire -Géographie Langues vivantes Mathématiques Education artistique, arts appliqués Education physique et sportive	15 h	15 h	15 h
Accompagnement personnalisé	1 h 30		
ENSEIGNEMENT TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL			
Prévention santé environnement Technologie production culinaire Technique professionnelle Gestion Hôtelière Sciences appliquées	16 h	16 h	16 h

En entreprise :

Votre enseignement est complété et validé par des périodes de formation en milieu professionnel (stages en entreprise) :

- 8 semaines en seconde
- 8 semaines en première
- 6 semaines en terminale

Une certification intermédiaire : Tous les élèves engagés dans une formation préparant le baccalauréat professionnel passeront une certification intermédiaire de niveau V (BEP) à la fin de la classe de première.

Modalités d'examen :

Contrôle en cours de formation et épreuves ponctuelles en fin de terminale.

Après le diplôme

A la fin de ce cycle scolaire, deux choix vous sont offerts :

→ la poursuite d'études : BTS hôtellerie-restauration, mention complémentaire sommellerie, mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant...

→ l'entrée dans la vie professionnelle : hôtellerie de chaîne, de prestige, restauration à thème, événementielle, restauration collective, parcs de loisirs...