

## Baccalauréat Professionnel Cuisine

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Objectifs de la formation et Emplois visés</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est <b>un professionnel qualifié</b>, opérationnel dans les activités de cuisine.</li> <li>• Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.</li> <li>• Il pourra, au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, prétendre à des postes de premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine dans le cadre de la restauration commerciale. Il pourra occuper le poste de chef de cuisine ou de chef-gérant dans le secteur de la restauration collective.</li> </ul> |
| <p><b>Recrutement</b></p>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A l'issue de la classe de troisième :             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Inscription par l'établissement d'origine sur le serveur académique AFFELNET</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p><b>Contenu de la formation</b></p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'enseignement professionnel (sous forme de séquences de travaux pratiques et de technologie appliquée) est complété par des cours de technologie professionnelle, de sciences appliquées à l'alimentation et aux équipements et des enseignements de gestion de l'entreprise.</li> <li>• Il est complété par un enseignement général (français, anglais, mathématiques, histoire-géographie, éducation artistique, EPS, éducation civique, juridique et sociale).</li> <li>• Le lycée hôtelier de DINARD propose la formation Baccalauréat Professionnel en « section européenne » en langue anglaise.</li> </ul>  |
| <p><b>Formations en milieu professionnel</b></p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La durée des Périodes de Formation en Milieu Professionnel est de 22 semaines réparties en :             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>4</b> semaines, en cours de 1<sup>ère</sup> année, dans des structures de restauration traditionnelle</li> <li>◦ <b>2 fois 4</b> semaines, en cours de 2<sup>nd</sup> année, en restauration collective et/ou commerciale</li> <li>◦ <b>6</b> semaines, en cours de 3<sup>ème</sup> année, en restauration traditionnelle en France ou à l'étranger</li> <li>◦ <b>4</b> semaines avant les épreuves de fin d'année en restauration gastronomique</li> </ul> </li> </ul>  |
| <p><b>Poursuites d'Etudes</b></p>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mentions Complémentaires pour une spécialisation en un an :             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Art de la cuisine allégée</li> <li>◦ Cuisinier en dessert de restaurant</li> </ul> </li> <li>◦ Organisateur de réception</li> <li>• BTS Hôtellerie–Restauration pour les meilleurs élèves (Baccalauréat avec mention, dans la limite des places disponibles)</li> </ul>  |