

Recrutement :

- 3^{ème} de Collège
- 3^{ème} PREPA PRO
- Entretien avec le jeune et sa famille



FORMATION EN 3 ANS

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme, en français et en langues étrangères à des fonctions d'animation et management et ce, dans tous les secteurs de la restauration.

Formation :

Domaine Général :

- Français, Histoire-Géographie
- Mathématiques,
- Arts Appliqués
- Anglais-Espagnol
- Education physique et sportive

Domaine professionnel :

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation en Restauration
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration
- Prévention, santé, environnement

Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) :

(22 semaines sur les 3 ans)

Les PFMP conduisent à l'évaluation des capacités et des compétences professionnelles.

Durant cette formation en entreprise, l'élève devra élaborer des fiches d'activités ; certaines d'entre elles seront sélectionnées pour la réalisation du Dossier Professionnel Baccalauréat Professionnel.

Poursuite d'études :

- Soit en Mention Complémentaire en vue d'une spécialisation (ex : Cuisinier en Desserts de Restaurant, Traiteur, Cuisine Allégée...)
- Soit en B.T.S. – Hôtellerie Restauration.

