

BAC PRO CUISINE

LE MÉTIER, LA FORMATION :

Le titulaire de ce diplôme participe à la production en cuisine ou à la commercialisation et au service en salle.

Il doit être capable de s'exprimer dans deux langues étrangères. Il travaille dans la restauration commerciale ou collective, les hôtels ou résidences hôtelières...

En production culinaire, il gère l'approvisionnement en produits, confectionne et présente les mets sur des plats ou des assiettes.

Tous les élèves de ce bac pro participent à la section européenne, avec le professeur d'anglais et de cuisine.

LES ENSEIGNEMENTS :

Enseignement général :

Français
Histoire – Géographie
Mathématiques
L.V.A. Anglais
L.V.B. Allemand ou Espagnol
Éducation artistique
Éducation Physique et Sportive

Les + de Jeanne Delanoue :

Section européenne

Restaurant d'application

100% de réussite au bac

Équipe expérimentée

Enseignement professionnel :

Technologies professionnelles
Pratiques professionnelles
** Cuisine*
Ateliers d'expérimentation
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
Gestion de l'entreprise

POURSUITES D'ÉTUDES :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR)

Formation en entreprise : 22 semaines sur 3 ans

COMMUNIQUER, PRODUIRE, SERVIR, ORGANISER ET CRÉER

