

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

SECTION EUROPEENNE anglais ou espagnol

*Cette formation se fera à partir du premier septembre 2012 au nouveau lycée de l'hôtellerie et du tourisme G. Frêche de Montpellier.
Mais les inscriptions se feront au lycée Jules Ferry*

LES METIERS

Le titulaire du BAC PROFESSIONNEL CUISINE sera capable de s'adapter aux différentes évolutions du secteur de la RESTAURATION.

- Restauration traditionnelle et gastronomique.
- Restauration collective.
- Restauration à thème.

Les fonctions à responsabilités seront accessibles rapidement en production et l'évolution vers un poste d'encadrement est une possibilité après quelques années aux différents postes de l'entreprise.

Il peut être amené à travailler en fin de semaine et/ou les jours de fête.

Un comportement et une tenue adaptés aux règles d'hygiène et de sécurité sont exigés.

L'AFFECTATION

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

LES ETUDES

- Trois années d'études : seconde, première et terminale professionnelle : Dans la spécialité : CUISINE.
- L'enseignement professionnel représente la moitié de l'horaire de cours.
- L'examen est en contrôle en cours de formation sauf les épreuves de Français et Histoire Géographie-Education civique qui sont en examen ponctuel final.
- Des périodes de formation en milieu professionnel sont obligatoires : 22 semaines sur les 3 ans

POURSUITE D'ETUDES

Possibilité selon le niveau atteint d'intégrer le Brevet de Technicien Supérieur Hôtelier en deux ans au lycée Georges FRECHE.

EQUIPEMENT ET TENUE

La région Languedoc Roussillon fournit en première année la tenue de travail et le matériel, elle fournit chaque année les manuels d'enseignement général, ceux des matières professionnelles restant à la charge de l'élève