

# Baccalauréat professionnel Cuisine



## Description de la formation

Le Baccalauréat professionnel « Cuisine » se prépare en **3 ans**.

**Matières étudiées et volumes horaires approximatifs en 2<sup>nde</sup> :**

Français Histoire-Géographie : 4h30

LV 1 Anglais : 2h

LV2 Espagnol ou Allemand : 2h

Mathématiques : 3h

EPS : 2h

Arts Appliqués : 1h

Gestion : 2h

Prévention Santé Environnement : 3h

Ateliers (TP, Technologie) : 12h

Accompagnement personnalisé : 2h30

### Stages :

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel sont obligatoires. Elles sont au nombre de 22 semaines réparties sur les trois années.

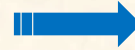
### Certification intermédiaire :

En fin de 1<sup>ère</sup>, les élèves passent une certification de niveau V (B.E.P Restauration option Cuisine).

### Cuisine :

Après un tronc commun en 2<sup>nde</sup>, les élèves choisissent la valence qu'ils suivront en 1<sup>ère</sup> et en Terminale (en fonction des places disponibles).

Formation  
dispensée  
également par  
apprentissage  
après la 2<sup>nde</sup>



## Compétences attendues

Propreté, respect des normes d'hygiène, bonne résistance physique, capacité à travailler en équipe, sens des responsabilités.

## Comment postuler ?

Le Baccalauréat professionnel est ouvert aux élèves sortant de 3<sup>ème</sup>.

Les demandes d'orientation sont gérées dans votre collège ou votre lycée.

En cas d'affectation, vous recevrez un courrier.

L'inscription s'effectue au Lycée Hôtelier International de Lille (fin juin début juillet).

## Et après...

### Débouchés professionnels

Responsabilités en Cuisine de restauration collective, traditionnelle ou gastronomique.

### Poursuites d'études :

Le titulaire d'un Baccalauréat professionnel peut postuler à une inscription en BTS.

