

Baccalauréat professionnel Cuisine



Description de la formation

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

Matières étudiées et volumes horaires approximatifs en 2^{nde} :

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^{ère}, les élèves passent une certification de niveau V (B.E.P Restauration option Cuisine).

Cuisine :

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



Formation
dispensée
également par
apprentissage
après la 2^{nde}



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^{ème}.

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.

