Les Baccalauréats professionnels

Cuisine

Commercialisation et Service en Restauration

Les élèves choisissent soit un Bac Professionnel « Cuisine » (La capacité d'accueil est limitée à 36 places). L'affectation des élèves est sélective à partir des notes de 3ème via le serveur Affelnet), soit un Bac Professionnel « Commercialisation et Service en Restauration » (36 places également).

Débouchés et insertion professionnelle
Le baccalauréat professionnel forme des professionnels hautement qualifiés, immédiatement opérationnels et capables de s'adapter à l'évolution des métiers dans tous les secteurs de la restauration (restauration gastronomique, traditionnelle, restauration d'entreprise ou cuisine de collectivité). L'industrie agroalimentaire recherche également des spécialistes de l'organisation et de la production culinaire pour la préparation de plats cuisinés). Le baccalauréat professionnel répond à la nécessité d'un véritable diplôme professionnel de niveau IV attestant de connaissances techniques et pratiques approfondies. La finalité de cette formation est l'insertion dans la vie active. La poursuite d'étude en Certificat de Spécialisation ou en BTS est rendue possible aux élèves qui auront acquis de solides compétences tant en enseignement général que professionnel.

Programme

Cuisine
Technologie : histoire de l'art culinaire, évolution de la production, connaissance des produits (vins, fromages, etc.), des spécialités régionales, européennes… Organisation et implantation de matériels de cuisine.
Atelier expérimental : par exemple, filetage d'un poisson, habillage d'une volaille, comparaison de saveurs.
TP : fabrication (plats et pâtisseries), cuisson, dressage, réalisation et présentation de tous les mets à la carte du restaurant, élaboration des menus, achat des matières premières.

Commercialisation et Service en Restauration
Technologie : par exemple, histoire de l'art de la table, panorama des différentes formules de restauration (rapide, traditionnelle, à thème…) ainsi que des boissons, des produits français et régionaux ; connaissance du marché et de l'entreprise de l'hôtellerie- restauration ;
Commercialisation : méthodes de vente, communication commerciale, gestion et organisation de banquets.
TP Brasserie : recevoir des clients à la brasserie d'application : participer à l'élaboration des menus, argumenter pour vendre, décorer et préparer une salle.
TP d'Atelier expérimental : la découpe, la coupe, le flambage, la mise en carafe, la présentation à l'assiette….

La formation est complétée par :
Des sciences appliquées : nutrition, aliments, fonctionnement des équipements professionnels, mais aussi hygiène et prévention sanitaire.
Economie et gestion d'entreprise : comptabilité, création ou reprise d'entreprise, droit du travail et environnement juridique de l'entreprise.
Des périodes de formation en milieu professionnel de 22 semaines sur 3 ans (6 semaines en 2nde, 8 en 1ere et 8 en terminale) dans différentes structures : restauration gastronomique, restauration traditionnelle, restauration de chaîne, collectivité.

Edition : décembre 2023

Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham

Les Baccalauréats professionnels

Cuisine

Commercialisation et Service en Restauration

Qualités requises
Rigueur et esprit de persévérance. Une bonne présentation et capacité à communiquer. Avoir le sens du relationnel et du travail d'équipe.

Admission
Tout candidat doit remplir saisir son vœu sur AFFELNET. Après décision de la commission d'affectation, chaque élève admis recevra une notification ainsi que le dossier d'inscription et devra accuser réception de la décision par retour du courrier. En l'absence de cette confirmation l'élève sera considéré comme démissionnaire. (Une liste supplémentaire est établie par les services de l'inspection académique permettant ainsi aux élèves d'obtenir une place courant septembre et en cas de démission sur liste principale)

Trousseau
Il est demandé à chaque élève une tenue professionnelle pour la CUISINE (environ 120 euros) ou pour le SERVICE (environ 210 euros), 2 cadenas à clef (pas de cadenas à code). La tenue à l'entrée en 2nde est prise en charge entièrement par le Conseil Régional d'Auvergne Rhône-Alpes grâce à la Carte Lycéens. La mallette de couteaux, ou le plumier de service, propriétés du lycée, sont prêtés pour la durée de la formation. Ils devront être rendus dans leur intégralité à la fin du cursus d'études au lycée. Les pièces manquantes seront facturées.

Poursuite d'études
Le baccalauréat professionnel a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études est envisageable en Certificat de Spécialisation : sommellerie, cuisinier en desserts de restaurant, accueil réception, employé traiteur ou en BTS Management Hôtellerie Restauration.

Horaires d'enseignement en seconde

Enseignement professionnel

- Cuisine ou Service et commercialisation en restauration (10h)
- Français et enseignement professionnel en co-intervention (1h)
- Mathématiques et enseignement professionnel en co-intervention (1h)
- P.S.E (sciences expérimentales) (1h)
- Economie gestion (1h)

Enseignements généraux

- Français (2h)
- Histoire Géographie (1h)
- Education Morale et Civique (0h30)
- Anglais (2h)
- Espagnol ou allemand ou italien (1h30)
- EPS (2h30)
- Arts appliqués (1h)
- Accompagnement personnalisé (3h)
- Maths / Sciences (1h30)
- Section euro Anglais en enseignement professionnel (2h)

Edition : décembre 2023

Lycée Valéry-Giscard-d'Estaing
Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et du Tourisme
Voie Romaine 63400 Chamalières

Tél. 04 73 31 74 50 | Fax 04 73 31 74 52 | Web : www.lyceedechamalieres.fr
Facebook : @lyceechamalieresofficiel | Instagram : lyceechamalieresofficiel
X (Twitter) : @LyceeCham