



Information Filière

Le Baccalauréat professionnel Cuisine ou Service et Commercialisation

Les élèves choisissent une spécialité dès l'entrée en seconde, soit un Bac Professionnel «Cuisine», soit un Bac Professionnel «Service et Commercialisation». Les élèves sont admis à l'issue d'une classe de 3ème.

Débouchés et insertion professionnelle

En restauration traditionnelle mais aussi en restauration rapide, restauration d'entreprise et cuisine de collectivité. L'industrie agroalimentaire recherche particulièrement les spécialistes de l'organisation et de la production culinaires pour la préparation de plats cuisinés.

Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et les formes de la restauration. La classe de terminale permet d'approfondir soit la production culinaire, soit la commercialisation et les services, pour concevoir, organiser et produire des prestations de qualité, compatibles avec les évolutions en cours.

Le Baccalauréat professionnel répond à la nécessité d'un véritable diplôme professionnel de niveau IV demandant des connaissances techniques et pratiques approfondies. La finalité première est l'intégration immédiate dans la vie active.

Programme

— Cuisine

Technologie : histoire de l'art culinaire, l'évolution de la production. Les gastronomies régionales, européennes...
Connaissances des produits (vins, fromages...) Organisation et implantation des machines en cuisine.

Technologie appliquée : par exemple, découpe d'un mouton étape par étape, comparaison de saveurs.

TP : élaboration de menus à base de produits sophistiqués, depuis l'achat des matières premières jusqu'à la réalisation du produit et la fixation des tarifs. Finition, qualité et rapidité d'exécution.

— Service et commercialisation

Technologie et technologie appliquée : par exemple, historique de l'art de la table, panorama des différentes formules de restauration (rapide, traditionnelle, à thème...) ainsi que des boissons et produits français et régionaux. Le marché et l'entreprise de l'hôtellerie-restauration. Les objectifs et méthodes de la vente, la communication commerciale. Comment gérer et à organiser des banquets.

TP : recevoir des clients, participer à l'élaboration des menus. Argumenter pour vendre. Décorer et préparer une salle.

Les enseignements professionnels sont polyvalents mais en 2ème année les élèves choisissent de suivre les TP de cuisine ou de service.

Des sciences appliquées complètent la formation : nutrition, aliments, fonctionnement des équipements professionnels, mais aussi hygiène et prévention sanitaire.

Gestion de l'entreprise : comptabilité, création ou reprise d'entreprise, droit du travail et environnement juridique de l'entreprise.

Une période de formation en milieu professionnel de 20 semaines soit 12 en 1ère année et 8 en 2ème année dans différentes structures : cuisine traditionnelle, restauration de chaîne, collectivité.

Qualités requises

Volonté et esprit de persévérance. Intérêt pour les langues étrangères.

**Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme**

Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalieres.fr





Infos pratiques

Le Baccalauréat professionnel Cuisine ou Service et Commercialisation

Admission

Tout candidat doit remplir le dossier réglementaire d'orientation remis par l'établissement d'origine. Sans ce dossier, la candidature ne sera pas examinée par la commission départementale (Inspection Académique) qui se tient courant juin et décide de l'admission.

Après décision de la commission d'affectation, chaque élève admis recevra une notification et 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.

Scolarité

Régime de la section hôtelière : les élèves sont internes ou demi-pensionnaires.

Trousseau

Il est demandé à chaque élève une tenue professionnelle pour la CUISINE (environ 125 euros) ou pour le SERVICE (environ 202 euros), un cadenas à clef (pas de cadenas à code). La mallette de couteaux, propriété du lycée vous sera prêtée pour la durée de votre formation. Elle devra être rendue dans son intégralité à la fin de votre cursus d'études au lycée. Les pièces manquantes vous seront facturées.

Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais une poursuite d'études est envisageable en MC sommellerie, cuisinier en dessert de restaurant, employé traiteur, accueil réception, etc... FCIL, BTS avec un bon niveau de culture générale.

Horaires d'enseignement en seconde

- FRANÇAIS	3H00	- HIST-GEO	1H00
- EDUCATION CIVIQUE	0H50	- ECO-GESTION	1H00
- ANGLAIS	2H00	- PSE	1H00
- ESPAGNOL	2H00	- EPS	2H00
- ARTS APPLIQUES	1H00	- ACC. PERSONNALISE	2H50
- MATHS	2H00	- SCIENCES APPLIQUEES	2H00
- SECTION EURO ANGLAIS	2H00*		
- ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL*		*Cuisine ou Service et Commercialisation	*14H00
	* CUISINE	* SERVICE ET COMMERCIALISATION	
TP Cuisine	4H30	TP Restaurant	5H00
TP Pâtisserie	3H30	Techno Appliquée Restaurant	3H00
Techno Appliquée Cuisine	2H00	Techno Restaurant	2H00
Techno Cuisine	2H00	Commercialisation	2H00
Techno Appliquée Restaurant	1H00	Techno Appliquée Cuisine	1H00
Techno Restaurant	1H00	Techno Cuisine	1H00
Soit 14H00 d'enseignement Professionnel par semaine		Soit 14H00 d'enseignement Professionnel par semaine	

Soit 34 HEURES de Cours et de Travaux Pratiques (+ EURO)
+ 7 SEMAINES DE FORMATION EN ENTREPRISE EN 2NDE

Lycée Général et Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme

Voie Romaine 63400 Chamalières
www.lyceedechamalieres.fr

