

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL Cuisine

La formation

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Il exerce son activité dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué. En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- De la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers...).

Une ouverture aux langues, un vrai +

- Langue Vivante 2 (Allemand ou Espagnol)
- Stage dans le cadre du Programme Erasmus +
- Perfectionnement de l'Anglais professionnel.

Stage en Espagne et en Irlande dans le cadre du Programme Erasmus +



Caroline en compagnie de P. Casagrande, chef exécutif du restaurant Lasarte de Martin Berasategui, à Barcelone 3*** Michelin



Les résultats aux examens

	2021	2022
Bac Pro Cuisine	92 %	92,3 %

Les débouchés et suites de parcours

- BTS Hôtellerie-Restaurant
- Mention complémentaire
- Vie active

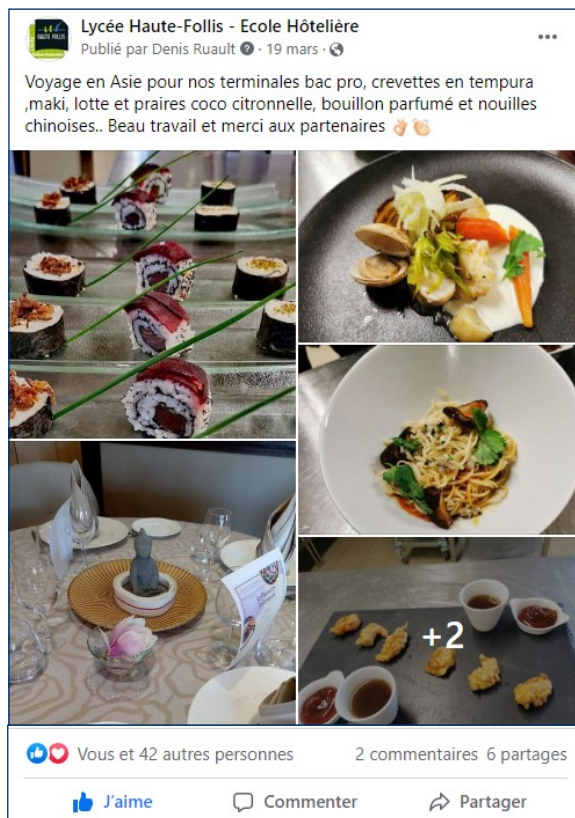
Témoignage

« Passionné par la cuisine, j'ai débuté par un Bac Pro en trois ans et j'ai effectué des stages en restaurant étoilé. J'ai poursuivi en BTS et je suis actuellement en Licence Pro Management en Restauration Collective et Commerciale. »

Antoine (promotion 2014 du Lycée Haute-Follis)

Les matières d'enseignement

Enseignement Professionnel
Techniques de cuisine
Techniques de pâtisserie
TP de cuisine (production & service des plats)
Technologie de cuisine
Sciences appliquées
Gestion & mercatique
Prévention Santé Environnement
Enseignement Général
Français, Histoire-Géographie - EMC, Mathématiques, Anglais, Anglais de spécialité, Espagnol ou Allemand (*), Arts Appliqués, EPS
Co intervention + Chef d'œuvre + Consolidation - accompagnement personnalisé (Enseignement Professionnel et Général)
* Facultatif pour l'obtention du Bac Pro Matière devant avoir été étudiée pour la constitution d'un dossier de BTS



Lycée Haute-Follis - Ecole Hôtelière
Publié par Denis Ruault · 19 mars ·

Voyage en Asie pour nos terminales bac pro, crevettes en tempura ,maki, lotte et praires coco citronnelle, bouillon parfumé et nouilles chinoises.. Beau travail et merci aux partenaires 🍡🍣

Vous et 42 autres personnes · 2 commentaires · 6 partages

J'aime · Commenter · Partager

Les stages

Nombre de semaines
de stage

Seconde	7
Première	7
Terminale	8

- Le lieu de stage est affecté en Seconde Bac Pro, puis progressivement l'équipe pédagogique accompagne le jeune dans ses choix de recherches de stages en s'appuyant sur un réseau d'entreprises partenaires de l'établissement.
- Le projet personnel du jeune est pris en compte dans le choix des lieux de périodes de formation en entreprise. L'élève est acteur de sa formation.

La formation au lycée se fait dans des locaux performants, en situation réelle développée au sein du restaurant d'application. Le début de formation est axé sur la confirmation du projet d'orientation.

Le complément de formation se fait pendant les 22 semaines de période de formation en entreprise (stages). Ces périodes sont évaluées pour l'obtention du Bac Pro.

Seconde Baccalauréat Professionnel

➔ Acquérir les bases techniques du métier Cuisine et Restaurant.

- Une semaine banalisée à la rencontre des professionnels, d'anciens élèves, d'acteurs de la profession visant à consolider le projet d'orientation
- Trois semaines de stage de découverte de l'entreprise en restaurant traditionnel ou gastronomique, visant à confirmer le projet d'orientation
- Quatre semaines de stage dans la même entreprise que le précédent.
- Choix de l'option cuisine ou restaurant en fin de Seconde.

Première Baccalauréat Professionnel

➔ S'ouvrir aux différents métiers de la Restauration en consolidant ses bases.

- Trois semaines de stage en entreprise à caractère social, visant à découvrir les métiers de la restauration collective
- Quatre semaines de stage en restaurant gastronomique, traditionnel, ou thématique visant à inciter les jeunes à acquérir une nouvelle expérience dans une entreprise géographiquement située dans le grand ouest de la France.

Terminale Baccalauréat Professionnel

➔ Apprendre à encadrer et développer sa créativité.

- 2 x 4 semaines de stage en restaurant gastronomique (étoilé ou de renom) visant à inciter les jeunes à acquérir une nouvelle expérience dans une entreprise située sur tout le territoire Français comme à l'étranger.



Lycée Haute-Follis - Ecole Hôtelière

Publié par Denis Ruault · 19 mars ·

Pâques arrive avec son lot de moulage au chocolat, Démonstration de notre partenaire chef pâtissier du Relais du Gué de Selle, autour d'un dessert conception, litchis & chocolat : un bon bol d'Asie. Merci de ta présence Guillaume auprès des jeunes. 🙌👍



Lycée Haute-Follis - Ecole Hôtelière

Publié par hotellerie.hautefollis [?] · 25 novembre, 18:53 ·

Genèse d'une clémentine gourmande 🍊🍰@christophediquero 🍊🍰 2 année de BTS MHR. 🙌👍👍



**Voyage en Irlande
- Février 2020**



Suivez toute l'actualité de l'Ecole Hôtelière
sur Facebook : www.facebook.com/hotellerie.hautefollis
et Instagram : [hotellerie.hautefollis](https://www.instagram.com/hotellerie.hautefollis)