



BAC PRO

CUISINE

LYCÉE PROFESSIONNEL DU MARQUENTERRE

2 RUE DU MARAIS, 80120 RUE

03.22.25.34.34

@ : ce.0801739f@ac-amiens.fr



OBJECTIFS

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

PROFIL DES ELEVES

- Ouvert aux élèves de 3ème et aux titulaires d'un CAP du même champ professionnel
- Sérieux
- Assiduité
- Patience
- Rigueur
- Bonne résistance physique
- Contact facile avec autrui
- Capacité d'écoute et de dialogue.

CONTENU DE LA FORMATION

- 22 semaines de formation en milieu professionnel réparties sur les 3 années de formations
- Formation de Sauveteur Secouriste du Travail incluses dans le cursus de la formation
- Possibilité de faire la classe de Première et/ou Terminale par apprentissage.

DEBOUCHES ET POURSUITES D'ETUDES

- BTS management en hôtellerie- restauration
- Mention complémentaire traiteur ou cuisinier en desserts de restaurant