



Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine. Il exerce dans tous les secteurs et formes de restauration en France et à l'étranger.

ACCESSIBLE APRÈS

Une classe de 3^{ème} générale.
En classe de première après l'obtention d'un CAP Cuisine.

DUREE

Scolarité sur 3 années.

STAGES

Les périodes de formations en entreprises sont obligatoires, réparties sur les 3 ans et d'une durée totale de 22 semaines. Ces périodes se déroulent dans les différents secteurs de la restauration et sont évaluées. Les notes obtenues comptent pour l'examen final. Les lieux de stages sont choisis par le lycée.

POURSUITE D'ÉTUDES

Mentions et formations complémentaires en 1 an.
Cuisinier en desserts de Restaurant, Art de la cuisine allégée, Employé traiteur.

BTS Hôtellerie-Restaurant
Au CFA du Centre de formation SB FORMATION
En contrat de professionnalisation
(Excellent niveau requis)

ETUDIER A ST BE

L'Ecole Hôtelière créée en 1981 est reconnue et travaille en étroite collaboration avec le milieu professionnel.

Son restaurant d'application est ouvert au public et permet donc aux élèves qui le font fonctionner de travailler en situation réelle.

Cette structure assure non seulement un environnement au plus proche des exigences de la profession, mais également l'utilisation d'un équipement professionnel moderne et performant.

Un accompagnement individualisé est mis en place dès la classe de seconde.

Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession ; il convient d'avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable d'être poli, d'avoir une élocution de qualité, d'être assidu, ponctuel, disponible et d'avoir l'envie d'apprendre.

HORAIRES

Matières	Horaires selon les classes		
	Seconde	Première	Terminale
Enseignements Général			
Français	3 h	3 h	3 h
Histoire-Géographie	1.5 h	1.5 h	1.5 h
Education civique	0.5 h	0.5 h	0.5 h
LV1 anglais	3 h	3 h	3 h
LV2 allemand / espagnol	2 h	2 h	2 h
Mathématiques	3 h	3 h	3 h
EPS	2 h	2 h	2 h
Enseignement général lié à la spécialité EGLS	1 h	1 h	1 h
Enseignements Professionnel et pratique			
Travaux pratiques et technologie cuisine	12 h	12 h	12 h
Sciences appliquées	2 h	2 h	2 h
Mercatique et gestion appliquée	2 h	2 h	2 h
Prévention Santé Environnement	1 h	1 h	1 h
Arts appliquées	1 h	1 h	1 h

REGLEMENT EXAMEN

Épreuves	Unités	Coef	Mode	Durée
E1 – Épreuve scientifique et technique	U.1	5		
E11 – Sous-épreuve de technologie	U.11	2	CCF, écrit (1)	
E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées	U.12	2	CCF, écrit (1)	
E13 – Sous-épreuve de mathématiques	U.13	1	CCF écrit	
E2 – Epreuve de gestion et de dossier professionnel	U.2	5		
E21 – Sous-épreuve de gestion appliquée	U.21	2	CCF, écrit (1)	
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel	U.22	3	CCF, oral	
E.3 – Épreuve professionnelle	U.3	9		
E31 – Sous-épreuve de pratique professionnelle	U.31	8	CCF écrit et pratique	
E32 – Sous-épreuve de Prévention Santé Environnement	U.32	1	Ponctuel, écrit	2 h
E.4 - Épreuve de langue vivante	U.4	3	CCF, oral	
E.5 - Épreuve de français – histoire géographie Éducation civique	U.5	5		
E51 – Sous-épreuve de français	U.51	2,5	Ponctuel, écrit	2h30
E52 – sous-épreuve d'histoire –géographie éducation civique	U.52	2,5	Ponctuel, écrit	2h
E.6 - Épreuve d'éducation artistique, arts appliqués	U.6	1	CCF	
E.7 Épreuve d'éducation physique et sportive	U.7	1	CCF	
Épreuve facultative : Langue vivante (5)	UF1		Ponctuel Oral	20mn (4)