



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

ACCESSIBLE APRÈS

- Après une classe de 3ème
- Après une classe de 2nde générale ou technologique, intégration directe en première (Stage en entreprise conseillé avant l'intégration)
- Pratique de deux langues vivantes

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation et sens critique
- Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- Tenue correcte et sourire exigés
- Être attentif à l'évolution de son métier
- Capacité d'adaptation aux pratiques professionnelles
- Maîtrise de deux langues étrangères.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mentions complémentaires Employé Traiteur, Art de la cuisine Allégée.
- Au CFA SB FORMATION Mention complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration en contrat de professionnalisation (Excellent niveau requis)

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.

Préparation, dressage, cuisson, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du Bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.

PROGRAMME

- Durée totale de la formation : 3 ans après la classe de 3^{ème}
- Enseignement professionnel : 60%
- Enseignement général : 40%

LES + DE ST-BÉ

- Espaces professionnels dédiés : Restaurant d'application et cuisines professionnelles rénovés, matériels performants et innovants. Enseignants professionnels issus du métier.
- Un nouvel Hôtel Pédagogique
- Prêts des tenues professionnelles en seconde
- Journées Découvertes des Métiers de l'Hôtellerie Restauration
- Journées d'immersions possibles
- Journée d'intégration à la rentrée
- Parcours adaptés, progressifs et sécurisés, stages adaptés au profil du jeune
- Grande variété des supports d'apprentissage
- Travail en étroite collaboration avec le monde professionnel
- Participations fréquentes à des manifestations de premiers plans
- Voyages linguistiques
- Certification Cambridge
- Entraînements écrits aux examens
- ERASMUS + : Possibilité de mobilité en Europe
- Entretiens individuels hebdomadaires avec le cadre éducatif et le professeur principal
- Possibilité d'internat
- Formation aux extras par l'Ecole des Extras
- Possibilité de passer son BAFA
- Handisport

HORAIRES

Enseignements	Horaires selon les classes		
	Seconde	Première	Terminale
Enseignements Généraux			
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	105 h	84 h	78 h
LV1 anglais	60 h	56 h	52 h
Sciences appliquées	45 h	42 h	39 h
Mathématiques	45 h	56 h	39 h
EPS	75 h	70 h	65 h
Arts appliqués et culture artistique	30 h	28 h	26 h
Enseignements Professionnels et pratique			
Enseignements professionnels Pratique et Théorique	330 h	266 h	260 h
Enseignements professionnels et français en co-intervention	29 h	28 h	13 h
Enseignements professionnels et mathématiques-sciences en co-intervention	30 h	14 h	13 h
Mercatique et gestion appliquée	30 h	28 h	26 h
Prévention Santé Environnement	30 h	28 h	26 h
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	56 h	52 h

PÉRIODES DE STAGES

Formation en milieu professionnel

- 5 semaines en classe de seconde
- 10 semaines en classe de première
- 7 semaines en classe de terminale

Plusieurs périodes seront évaluées pour l'examen. Apprentissage possible en classe de terminale (Mixité de parcours et de publics)

TÉMOIGNAGE

« J'ai choisi l'école hôtelière Saint-Bégnine pour sa réputation, mais également pour les bons résultats d'examens en section Hôtelière. Je souhaitais intégrer un établissement privé pour le suivi individuel de l'élève. Aussi après une visite des locaux et un entretien avec le Directeur de l'Hôtellerie, mon choix pour ce lycée n'a été que confirmé.

Ces années ont été pour moi très bénéfiques. Je ne me doutais pas que j'allais acquérir autant de connaissances, quelle que soit la matière. Les professeurs sont là pour nous encourager, nous motiver, nous apprendre et nous faire partager les vraies valeurs de ce métier. Pour ma part, la cuisine n'était pas mon premier choix, mais c'est bien ce que je veux faire dans la vie. J'ai eu la possibilité de participer au Challenge Culinaire International HENDI à l'École Hôtelière Provinciale de NAMUR en Terminale avec 5 de mes camarades, une expérience exceptionnelle. Je n'ai pas regretté d'être venue à St-Bé, je me suis sentie bien et accompagnée. »

Cassandra MEULNET Titulaire du BAC PROFESSIONNEL CUISINE 2019