



BAC Pro Cuisine

Mettez-vous au service du goût

LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME

Château des Vaux

CS90002 Saint-Maurice-Saint-Germain

28240 La Loupe - Tél : 02 37 53 70 56

admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org

<http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Organiser et réaliser des préparations culinaires,
- Dresser les plats et réaliser un service,
- Communiquer dans l'entreprise et à l'extérieur,
- Animer et diriger une équipe,
- Contrôler et rendre compte,
- Gérer les coûts – analyser les ventes,
- Appliquer et maintenir la qualité.

Qualités requises

- Vous êtes créatif,
- Vous êtes organisé,
- Vous aimez associer les saveurs pour satisfaire les autres,
- Vous aimez communiquer.

Conditions d'admission

- Au minimum après une troisième ou après un CAP Cuisine.

Contenu

Formation d'une durée de 3 ans dont 22 semaines en stage :

- 16 heures d'enseignement général,
- 16 heures d'enseignement professionnel.

Diplôme intermédiaire

- BEP Restauration Option Cuisine.

Et après ?

- Accès aux mentions complémentaires (Arts de la cuisine allégée, cuisinier en desserts de restaurant, traiteur, organisateur de réception...),
- Entrée sur le marché du travail dans tous les secteurs de la restauration.

Les admissions sont possibles, tout au long de l'année, selon les places disponibles.

Les élèves peuvent être accueillis au sein de l'internat éducatif et scolaire rattaché à l'établissement.

Des journées portes ouvertes permettent tous les ans de rencontrer jeunes et équipes.

