

# BAC PRO CUISINE

**Mettez-vous  
au service du goût**



Com. Reg. NO avril 2020 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799  
Crédits photos : © Besnard / Apprentis d'Auteuil

## LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ NOTRE-DAME

Château des Vaux  
CS 90002 Saint-Maurice-Saint-Germain  
28240 LA LOUPE  
[chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org](http://chateaudesvaux.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir



# La confiance peut sauver l'avenir



## MÉTIERS

- Responsable de production.
- Cuisinier.
- Directeur de restaurant.
- Gérant de restauration collective.
- Chef gérant de restauration collective.

## OBJECTIFS

- **Bénéficier** d'un accompagnement pédagogique et éducatif personnalisé.
- **Obtenir** un diplôme de niveau 4.
- **Acquérir** des compétences professionnelles et des savoir-être pour s'insérer dans la vie active.

## ET APRÈS ?

- **Poursuite d'études**
  - Mentions complémentaires
    - Cuisinier en desserts de restaurant
    - Accueil réception
    - Organisateur de réceptions
    - Employé traiteur
  - BTS Management en hôtellerie-restauration
  - Brevet professionnel Arts de la cuisine
- **Insertion professionnelle**

## TRANSPORTS

- Des navettes quotidiennes desservent la gare de La Loupe (ligne Paris-Le Mans).
- Lignes d'autocar :
  - Quotidienne entre Dreux et le Château des Vaux.
  - Le vendredi et le dimanche vers Orléans, Evreux, Dreux et Paris.

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

*Les élèves peuvent être accueillis à l'internat éducatif et scolaire.*



## CONTENU DE LA FORMATION

- **Enseignements généraux** (15 h)
- **Enseignements professionnels** (15 h)
- **Travaux pratiques dans les cuisines de nos restaurants d'application et pédagogique**
- **Stages de formation en milieu professionnel** (22 semaines sur 3 ans)
- **Ouverture européenne :**  
Possibilité de réaliser une période de formation en milieu professionnel en Europe grâce au programme européen Erasmus +

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Après une 3<sup>e</sup>, un CAP ou une 2<sup>de</sup>**  
(sur avis du conseil de classe)

## CURSUS

Terminale  
Bac Pro

▶ Obtention du Bac Pro en contrôle continu en cours de formation et épreuves terminales

1<sup>re</sup>  
Bac Pro

2<sup>de</sup> Pro

**Lycée professionnel privé  
Notre-Dame**

Tél. 02 37 53 70 70

[admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org](mailto:admissions.notre-dame@apprentis-auteuil.org)