BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Vous serez
Un-e professionnel-le qualifié-e capable de prendre des initiatives
Un-e professionnel-le organisé-e sachant encadrer une équipe
Un-e professionnel-le adapté-e à toutes formes de restauration

Aptitudes et qualités à développer

Motivation - Disponibilité - vivacité d'esprit
bonne présentation - dynamisme - sens de la relation

VERS QUELS METIERS

Le professionnel qualifié peut exercer en tant que :

- ➔ Chef-fe de partie
- ➔ Responsable de production
- ➔ Chef-fe de cuisine

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Enseignement professionnel 16 heures 30 / semaine

POUR TOUS	***EN CUISINE***
Gérer les approvisionnements et les stocks *Organiser son travail et celui de son équipe* *Élaborer des menus classiques, régionaux, européens et les commercialiser* *Mettre en œuvre des études comparatives et des analyses sensorielles*	*Assurer seul-e ou avec son équipe les préparations* *Maîtriser les techniques de base* *Savoir utiliser les équipements et matériels novateurs* *Réaliser une prestation créative* *Apprécier les coûts des matières d'une production*

LYCÉE DES MÉTIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, rue Eugène Le Roux 44100 NANTES - Tél. : (33) 2 51 80 24 00 - Site : http://bougainville.paysdelaloire.e-lyco.fr

Les technologies professionnelles

- *Production culinaire*

Etude des locaux, des matériels de transformation, de cuisson et de stockage
Etude des denrées alimentaires, de leurs modes de conservation, de cuisson et d'assemblage en préparation

- *Sciences appliquées à l'alimentation*

Transformation physique et chimique des denrées
Etude de la nutrition et de la microbiologie

- Connaissance de l'entreprise

Economie et droit du travail

- *Techniques commerciales de Vente*

Activités de projet

Activités réalisées en transversalité entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel (ex. : le thème « produits de la vallée de la Loire sur les marchés de Nantes » permet des recherches historiques sur la région, de découvrir des personnages célèbres, de travailler en sciences sur la valeur alimentaire et nutritionnelle des produits, de préparer un repas sur le thème choisi, de mettre en forme des documents, de réaliser des fiches techniques, une plaquette sur la région…..)

Enseignement général ***15 heures / semaine***

- Français, histoire – géographie (4h)
- Anglais (3h)
- Espagnol (1h)
- Mathématiques- sciences (2h)
- Education artistique : arts appliqués (1h)
- Prévention Santé Environnement (1h)
- Education physique et sportive (2h)
- Accompagnement individualisé (2h)
- Option européenne (2h) { Civilisation Anglaise (1h) / D N L enseignement professionnel (1h)

Certification intermédiaire : B.E.P en classe de 1ère (C.C.F)

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée : 22 semaines sur le cycle des 3 années

Poursuites d'études

Brevet Professionnel
Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie / Restauration
Mention complémentaire :
Cuisinier en desserts de restaurant - traiteur - cuisine allégée