

**Objectifs de formation.**

- En production culinaire : réception et contrôle de la qualité des produits, préparation, réalisation et présentation des plats, respect des normes d'hygiène et de sécurité, gestion de l'entreprise

**Qualités nécessaires.**

- Sens du contact et du travail en équipe
- Bonne présentation et hygiène irréprochable
- Bonne condition physique et capacité à accepter des horaires de travail décalés

**Conditions d'admission et durée de la formation**

Après la troisième, bac pro en 3 ans avec 22 semaines de formation en entreprise.

**Période de formation en entreprise.**

6 semaines en seconde , 8 semaines en première, 8 semaines en terminale professionnelle. Toutes ces périodes sont évaluées.

**Règlement d'examen.**

**Connu à la date du 16/03/09**

		Épreuve	Coeff	Durée	Mode
Enseignement professionnel	E 1	Technologie Sciences appliquées Pratique professionnelle	8	2 :00 h 1 :15 h 5 :00 h	Écrit Écrit Écrit et pratique
	E 2	Economie et gestion de l'entreprise Mathématiques	2 1	2 h 1 h	Écrit Écrit
	E 3	Épreuve de synthèse des activités en entreprise	2		CCF (*)
Enseignement général	E 4	Anglais	3	0,20 h	Oral
	E 5	Français	3	2,30 h	Écrit
		Histoire Géographie	2	2 h	Écrit
	E 6	Éducation artistique Arts appliqués	1		CCF (*)
E 7	Éducation physique et sportive	1		CCF (*)	
Fac	EF 1	Langue vivante		0,20 h	Oral

(\*) Contrôle en cours de formation

**Contenu de la formation en 1<sup>er</sup> année.**

Enseignement général (14h en moyenne)

- Français
- Histoire Géographie
- Éducation civique, juridique et sociale
- LV1 Anglais
- LV2 Italien ou Espagnol
- Mathématiques
- Cultures artistiques – Arts appliqués
- Éducation physique et sportive
- Accompagnement personnalisé

Enseignement professionnel (17h)

- Technologie
- Technologie appliquée
- Travaux pratiques
- Sciences appliquées
- Gestion et techniques commerciales
- Enseignements généraux liés à la spécialité
- Prévention Santé Environnement
- Activité de projet

**Débouchés**

- **Cuisine** : premier commis, demie chef de partie
- **Suites d'études possibles**

La finalité du bac professionnel est l'entrée dans la vie active, mais les meilleurs élèves, avec une forte motivation, peuvent faire une demande de poursuite d'études en :

- BTS Hôtellerie-Restauration
- BTS Tourisme-Loisirs

**Capacité d'accueil**

3 divisions de 12 élèves

