



Extrait du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne - Le Havre

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1581>

Bac Professionnel Cuisine

- Nos formations - Hôtellerie -

Date de mise en ligne : lundi 17 février 2014

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

[http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/IMG/UserFiles/Images/FORMATIONS /IMG_8013.jpg]

Il s'agit d'une **formation en 3 ans** axée sur la réalisation de plats composant un repas complet.

Le volume horaire est axé sur les enseignements professionnels.

La période de formation en entreprise est de 22 semaines réparties sur les trois années de formation.

L'élève doit connaître les techniques de préparation culinaires de base mais aussi plus complexes. Il a à sa charge la gestion d'un commis pour effectuer ses préparations et doit être capable de réaliser ses fiches techniques.

Débouchés

Le titulaire d'un Bac Professionnel Cuisine peut accéder à des emplois de Chef de partie ou de Chef de rang dans un premier temps, puis dans un second temps à des postes à responsabilités.

Section européenne Allemand en Bac professionnel

Les objectifs visés sont de :

- permettre aux élèves d'acquérir un meilleur niveau en allemand
- permettre aux élèves d'acquérir des connaissances professionnelles relatives aux pays germanophones
- obtenir la mention européenne au bac professionnel ainsi que la certification KMK A2/B1

Les élèves bénéficient d'un enseignement d'allemand renforcé et d'un enseignement d'arts appliqués ou de techniques culinaires dispensé en allemand.

Les élèves de Section Européenne passent le même bac que les autres élèves de leur série, et une épreuve orale supplémentaire (DNL).

Pour obtenir la « Mention européenne » sur leur diplôme, il leur faut obtenir une note de :

Bac Professionnel Cuisine

- 12/20 minimum à l'épreuve d'allemand du bac - Contrôle en Cours de Formation
- 10/20 à l'épreuve orale spécifique de DNL (discipline non linguistique)

Poursuite d'études

Après le Bac Professionnel, les élèves peuvent aussi poursuivre en :

- BTS Hôtellerie
- BTS Tourisme
- Mention complémentaire (Barman, Sommelier, Traiteur, Accueil-Réception, Dessert de restaurant, Poisson...)