

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Formation sur 3 Ans

Section Européenne Anglais

Stages en Entreprises : 22 semaines réparties sur les trois années de formation

Stages à l'Etranger : ALLEMAGNE – ANGLETERRE

CANADA – ESPAGNE – ITALIE...

Poursuites d'Etudes BTS et Mention Complémentaire

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du Bac Professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et entretient les relations avec la clientèle.

Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le Baccalauréat Professionnel Cuisine, il peut débiter comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels ou responsable de production en restauration collective.



LYCEE PROFESSIONNEL HOTELIER

73190 CHALLES LES EAUX

☎ 04 79 72 86 13 ☎ 04 79 72 82 65

ce.0730012s@ac-grenoble.fr

Site : <http://www.ac-grenoble.fr/lycee/hotelier.challesleseaux>