



Dampierre



ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE

Bac Professionnel

Cuisine

Commercialisation & Services en Restauration

PRÉSENTATION

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, 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.

D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

VOLUMES HORAIRES

| Enseignement général | Seconde | Première | Terminale |
|---|---------|----------|-----------|
| Français | 3,5 H | 3 H | 3 H |
| Mathématiques | 1,5 H | 2 H | 1,5 H |
| Langue Vivante A | 2 H | 2 H | 2 H |
| Physique Chimie ou LVB | 1,5 H | 1,5 H | 1,5 H |
| Arts Appliqués et Culture Artistique | 1 H | 1 H | 1 H |
| Education Physique et Sportive | 2,5 H | 2,5 H | 2,5 H |
| Enseignement professionnels | | | |
| Enseignement professionnel (EP) | 10 H | 9,5 H | 10 H |
| EP et français en co-intervention | 1 H | 1 H | 0,5 H |
| EP et mathématiques & sciences en co-intervention | 1 H | 0,5 H | 0,5 H |
| Réalisation d'un chef d'oeuvre | | 2 H | 2 H |
| Prévention santé environnement | 1 H | 1 H | 1 H |
| Economie gestion ou économie et droit | 1 H | 1 H | 1 H |
| Accompagnement Personnalisé | 3 H | 3 H | 3,5 H |

STAGE & POURSUITE D'ÉTUDES

Après le BAC PRO Cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restaurant. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation. Ce Bac Pro & le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration remplacent le bac pro Restauration. Exemples de métiers : Cuisinier • Directeur de restaurant • Gérant de restauration collective. Poursuite d'études : Niveau BAC+2 : Management en Hôtellerie-restauration

PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE : 22 SEMAINES SUR LE CYCLE DE 3 ANS



CLASSE 100 % NUMÉRIQUE

1 ELEVE
1 CHROMEBOOK



IMMERSIONS
INFORMATIONS
03 27 22 70 00

secretariat@lyceedampierre.fr

<https://lyceedampierre-valarep.fr/>



Dampierre
Lycée privé technologique & professionnel

85 Avenue de Denain
59300 Valenciennes