



## LYCEE DES METIERS DE L'HÔTELLERIE, DE LA GESTION ET DU COMMERCE

### FORMATION :

#### **EN 3 ANS :**

- **SOUS STATUT SCOLAIRE** 84 semaines au lycée et 22 semaines en entreprise.
- **EN APPRENTISSAGE** alternance 2 semaines en entreprise, 2 semaines à l'UFA (lycée)

#### **EN 2 ANS**

- **SOUS STATUT SCOLAIRE**, 54 semaines au lycée et 16 semaines en entreprise

### LES METIERS

Premier commis

Chef de partie (restauration commerciale)

Adjoint chef de cuisine (restauration commerciale)

Chef de cuisine (restauration collective)

Chef gérant (restauration collective)

### LES STRUCTURES

Restaurant commercial

Restaurant collectif

### LES POURSUITES D'ETUDES

**MC** Employé Traiteur

**MC** Cuisinier en desserts de restaurant

**MC** Accueil réception

**MC** Organisateur de réceptions

**BP** Arts de la cuisine

**BTS MHR-A** (Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration)

**BTS MHR-B** (Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production)

*Possibilité d'autres BTS selon profil.*

Le titulaire du baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

### LA FORMATION

Matières	Heures Seconde	Heures Première	Heures Terminale
Enseignements professionnels	11h	9,5h	10h
Co animation professionnel et Français ou mathématiques	2h	1,5h	1h
Réalisation chef d'œuvre		3h	3h
Prévention-santé-environnement	1h	1h	1h
Economie-Droit	1h	1h	1h
Français, histoire-géographie	3,5h	3h	3h
Mathématiques	1,5h	2h	1,5h
Langue vivante 1	2h	2h	2h
Langue vivante 2	1,5h	1,5h	1,5h
Arts appliqués	1h	1h	1h
EPS	2,5h	2,5h	2,5h
Accompagnement personnalisé	3h	3h	3h
Total	30h	30h	30h

### LE PROFIL

Candidat rigoureux qui doit avoir un sens de l'organisation très développé. Il est capable de travailler dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

### MODALITES D'INSCRIPTION

Bac pro 3 ans : après une classe de 3<sup>ème</sup> et entretien Pass Pro  
 Bac pro 2 ans, après une 2<sup>nde</sup> générale ou un CAP.  
 Inscription via Affelnet.