



❖ Objectifs de la formation

Le Bac Professionnel Cuisine vise à mettre sur le marché du travail des professionnels hautement qualifiés, immédiatement opérationnels dans les activités de production culinaire.

Section Européenne anglais, avec possibilité de faire un Bac en 4 ans, avec une année à l'étranger.

❖ Profil de l'étudiant

L'élève devra avoir :

- une capacité de travail personnel en autonomie et en équipe,
- un comportement exemplaire,
- une attitude d'ouverture à la culture générale et professionnelle,
- une motivation et une volonté de réussir une carrière en Hôtellerie Restauration,
- une assiduité absolue,
- une certaine mobilité pour les stages,
- une ouverture à l'international,
- l'obligation de donner suite à toutes les directives pédagogiques.

❖ Débouchés

Cette formation vous prépare à travailler :

Vous pourrez exercer une activité salariée comme créer une entreprise, travailler sur le territoire national comme à l'étranger.

Vous pourrez travailler dans la restauration traditionnelle gastronomique, la restauration d'entreprise, de collectivités, dans les chaînes hôtelières, pour la grande distribution, traiteur, restauration à domicile, ... en tant que premier commis, second de cuisine, ...

Vous pourrez aussi poursuivre vos études vers :

- Une mention complémentaire niveau V : Employé traiteur, cuisinier en desserts de restaurant, pâtisserie, art de la cuisine allégée, boulangerie.
- Possibilité de poursuivre vers des études supérieures comme par exemples les BTS Management Hôtellerie Restauration, Réception Hébergement, Négociation et Digitalisation de la Relation Client, ...





❖ Conditions d'admission

Après la 3^{ème}, un CAP Cuisinier ou Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant.

Remplir un dossier de candidature en ligne.

Avoir un entretien avec le Responsable de la section afin d'évaluer l'adéquation de votre profil avec cette formation.

Avoir réalisé un stage de découverte en restauration avant l'entrée en formation.

❖ Spécificités de la Cadenelle

Une équipe pédagogique très soudée et disponible, qui propose un encadrement des élèves très proche.

Des cuisines et un restaurant d'application réservés à cette formation.

Un CDI avec accès Internet à disposition des élèves.

Des labos de langues et salles informatiques.

Une salle multimédia et espace détente avec écran géant, conférences, ping pong, ...

Un internat féminin et restauration sur place.



❖ Organisation des études

Matières	horaires hebdo en 2 ^{de}
Français, histoire-géographie, ECJS	5H
Communication en LV 1 (anglais)	3H
anglais euro	2H
LV 2	2H
Mathématiques	3H
Arts appliqués	1H
EPS	2H
Enseignement Technologique et Professionnel :	
- pratique professionnelle	10H
- technologie professionnelle	2H
- sciences appliquées	3H
- prévention santé environnement	1H
- gestion et mercatique appliquée	3H
Formation pratique	
- 22 semaines (5.5 mois) de période de formation en entreprise réparties sur les trois ans. Dont 5 semaines à l'étranger (facultatif).	

Sous réserve de modifications du règlement d'examen.