



❖ 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.

Le Bac se fait en :

- 3 ans après une 3^{ème},
- 2 ans après, un CAP Cuisine ou Service, une 2^{de} GT, un Bac ou autre.

Il est aussi possible d'opter pour une section Européenne anglais, avec possibilité de faire un Bac en 4 ans, avec une année à l'étranger.

**En apprentissage :
études gratuites rémunérées**

❖ 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 certaine mobilité pour les stages,
- une ouverture à l'international.

Cette formation peut se suivre en formation scolaire ou en apprentissage : vous pouvez démarrer sous un format puis basculer vers un autre format !

❖ 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, traiteurs, restauration à domicile, ... en tant que premier commis, second de cuisine, ...

Vous pourrez aussi poursuivre vos études vers :

- Une mention complémentaire niveau 4 : 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, Tourisme, Négociation et Digitalisation de la Relation Client, ...





❖ Conditions d'admission

En 2^{de} après une 3^{ème}.

En 1^{ère} après un CAP Cuisine ou Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant, une 2^{de} GT, un Bac ou autre. 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.

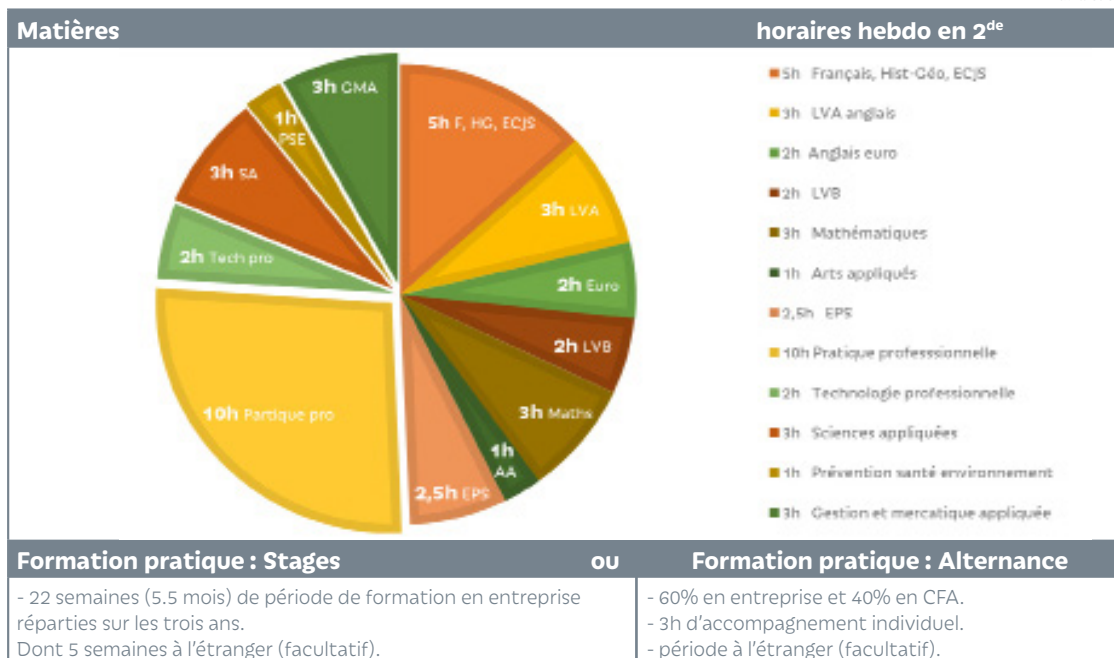
Une section européenne anglais avec possibilité de stage à l'étranger. financé par Erasmus+.

Un internat féminin et restauration sur place.



❖ Organisation des études

avril 2021



Sous réserve de modifications du règlement d'examen.