

# UNITÉ - TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION SERVICE

#### **BAC Pro Cuisine**

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

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

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

En apprentissage, études gratuites et rémunérées.



- 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.



#### Débouchés

#### Intégrer la vie professionnelle :

- Vous pouvez exercer une activité salariée comme créer une entreprise, travailler sur le territoire national comme l'étranger.
- Vous pourrez travailler dans la restauration traditionnelle gastronomique, la restauration d'entreprise, de collectivités, dans les chaînes hôtellières, pour la grande distribution, traiteurs, restauration à domicile en tant que premier commis, second de cuisine...

#### Poursuivre ses études :

- Une mention complémentaire niveau 4 :
   Employé traiteur, cuisinier en dessert de restaurant, pâtisserie, art de la cuisine allégée, boulangerie, ...
- Possibilité de poursuivre vers des études supérieures à La Cadenelle, comme par exemple les BTS Management en Hôtellerie Restauration, Tourisme, Négociation et Digitalisation de la Relation Client, ...



#### Conditions d'admission

Le Bac se fait en :

- 3 ans après une 3<sup>ème</sup> (entrée en 2<sup>de</sup>),
- 2 ans après, un CAP Cuisine ou Service, une 2<sup>de</sup> GT, un Bac ou autre (entrèe en 1ère).

Remplir un dossier de candidature en liane.

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 cette formation.

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

Un internat féminin et restauration sur place.





### Formation Théorique

Matières	Coeff.
Epreuve Scientifique et technique Technologie* Sciences appliquées* Mathématiques*	5 2 2 1
Epreuve Gestion et de dossier professionnel Gestion appliquée* Présentation dossier professionnel*	5 2 3
Epreuve Professionnelle Pratique professionnelle* Prévention Santé Environnement	<b>9</b> 8 1
Epreuve Anglais*	3
Epreuve Français, Hist. Géo., Education Civique Français Histoire Géographie, Education Civique	5 2,5 2;5
Epreuve Arts appliquées et Cultures artistiques*	1
Epreuve Education Physique et Sportive*	1
Epreuve Espagnol - facultatif	1

Ces enseignements sont validés par un Contrôle en Cours de Formation CCE

Sous réserve de modifications du règlement d'exament sept. 2022

### Formation pratique

Formation scolaire : 22 semaines (5.5 mois) de période de formation en entreprise réparties sur les trois ans. Dont 5 semaines à l'étranger (facultatif).

Formation en apprentissage : 60% en entreprise et 40% en CFA. 3h d'accompagnement individuel.





# La Cadenelle

unité de savoirs

134 Boulevard des Libérateurs CS 80105 - 13376 Marseille cedex 12 **FRANCE** Tél: +33 (0) 4 91 18 10 50

Internet: www.cadenelle.com E-mail: info@cadenelle.com









Métro La Fourragère + Bus n°10