

UNITÉ - TOURISME HÔTELLERIE RESTAURATION SERVICE

BAC Pro Cuisine section européenne

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

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.

Il est possible d'opter pour un Bac en 4 ans, avec une année à l'étranger.

Profil du lycéen ou apprenti

- 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 pourrez 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 hôtelières, pour la grande distribution, traiteurs, restauration à domicile en tant que premier commis, second de cuisine...

Poursuivre ses études :

- Un certificat de spécialisation 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^{ème} (entrée en 2^{de}),
- 2 ans après, un CAP Cuisine ou Service, une 2^{de} GT, un Bac ou autre (entrée en 1^{ère}).

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.

Cuisine, bar et restaurant d'application réservés aux formations en hôtellerie restauration.

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	5
Technologie*	2
Sciences appliquées*	2
Mathématiques*	1
Epreuve Gestion et de dossier professionnel	5
Gestion appliquée*	2
Présentation dossier professionnel*	3
Epreuve Professionnelle	9
Pratique professionnelle*	8
Prévention Santé Environnement	1
Epreuve Anglais*	3
Epreuve Français, Hist. Géo., Education Civique	5
Français	2,5
Histoire Géographie, Education Civique	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 CCF.

Sous réserve de modifications du règlement d'examen juin 2024

Formation pratique

Formation scolaire : 20 semaines (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. Période à l'étranger (facultatif).



La Cadenelle
unité de savoirs

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

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



ACCÈS

Métro Timone + Bus n°91
Métro La Fourragère + Bus n°10
ou Tramway T1 - Parking sur place