Lycée des Métiers Charles Pointet

5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 THANN
Tél.: 03.89.37.74.00 - ce.0680074L@ac-strasbourg.fr

BAC PRO CUISINE

AZUBI BAC PRO / SECTION EUROPEENNE ANGLAIS

OBJECTIFS

- Organiser une production culinaire.
- Cuisiner
- Appliquer une démarche qualité.
- Entretenir des relations commerciales avec les fournisseurs et les clients.
- Participer à l'animation et à la gestion d'une équipe.
- Gérer les approvisionnements.
- Gérer les coûts d'exploitation.

CONTENU DE LA FORMATION

- Français - Histoire - Géographie
- Mathématiques - Sciences
- Langues vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel et Technologique

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Vous utiliserez des équipements professionnels de qualité lors des travaux pratiques et des ateliers expérimentaux.
Vous réaliserez des prestations réelles au restaurant d'application.
Vous pourrez être amené à réaliser des productions à l'extérieur du lycée où vous découvrirez un autre aspect très passionnant de votre futur métier (gala, buffet, mariage…).

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

16 semaines sur deux ans.

ADMISSION

Après la seconde "Métiers de l'hôtellerie restauration".

DUREE ET HORAIRES DE FORMATION

2 ans
30 heures par semaine
Dont 15 heures d'enseignement professionnel

AZUBI BAC PRO

Les élèves volontaires peuvent suivre le cursus Azubi Bac Pro (cf. fiche détaillée) qui leur permettra d'obtenir un diplôme reconnu en France et en Allemagne.

Ouverture SECTION EUROPEENNE ANGLAIS

ET APRES LE BAC PRO

Accès direct et rapide à l'emploi dans les domaines de :

- La restauration commerciale.
- La restauration collective.
- De tout autre type de restauration…

Accession progressive à des postes à responsabilité.

Possibilité de continuer en BTS ou en mention complémentaire.

Nous suivre http://lycee-charlespointet-thann.fr