

# Cuisine

# BAC

## Compétences

- ✓ Organiser la production
- ✓ Maîtriser les bases de la cuisine
- ✓ Cuisiner
- ✓ Dresser et distribuer les préparations
- ✓ Entretenir des relations professionnelles
- ✓ Communiquer à des fins commerciales
- ✓ Animer une équipe
- ✓ Optimiser les performances de l'équipe
- ✓ Rendre compte du suivi de son activité et de ses résultats
- ✓ Recenser les besoins d'approvisionnement
- ✓ Contrôler les mouvements de stocks
- ✓ Maîtriser les coûts
- ✓ Analyser les ventes
- ✓ Appliquer la démarche qualité
- ✓ Maintenir la qualité globale

## Profil

- ✓ Bonne condition physique pour supporter une station debout permanente, port de charges lourdes et une température élevée.
- ✓ Pouvoir supporter des horaires contraignants (soir et week-end) et variables.
- ✓ Comportement et tenue adaptés, une bonne résistance physique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

## Perspectives

BTS Hôtellerie-Restaurant :

Option A : mercatique et gestion hôtelière

Option B : arts de la table et art du service

## Formation

Enseignement professionnel :

- Cuisine
- Gestion Appliquée
- Sciences appliquées
- PSE

Enseignement général

- Français
- Histoire/Géographie – EMC
- Mathématiques/Sciences
- Anglais
- Espagnol
- Arts appliqués
- EPS

Accompagnement personnalisé

## Modalités

Durée : 3 ans

Certification intermédiaire en fin de 1<sup>ère</sup> :

BEP Métiers de la restauration

Périodes de formation en entreprises :

22 semaines non rémunérées

Seconde BAC : 2+4

Première BAC : 4+4

Terminale BAC : 4+4

Recrutement : Après la 3<sup>ème</sup>

## Types d'emplois

- Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.
- En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs : de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).

## Où ?



20 rue de la Lyre  
MANTES LA VILLE  
☎ 01.34.97.92.10

Renseignements et inscriptions

<http://www.lyc-metiers-mantes.ac-versailles.fr/>

