FAMILLE DES MÉTIERS
HOTELLERIE-RESTAURATION

CUISINE/ SERVICE

BAC PRO/Baccalauréat Professionnel

DESCRIPTION FORMATION

o Nature du diplôme :
Baccalauréat professionnel

o Durée de la formation :
Trois années scolaires

o Niveau terminal d'études :
Niveau IV

CUISINE/ SERVICE

Lycée des Métiers de Bouche et d'Hôtellerie
CHATEAU des COUDRAIES

DÉFINITION DU MÉTIER DE CUISINE

C'est travailler, transformer des produits selon les saisons, les techniques, les humeurs, la créativité... Un cuisinier peut travailler dans tous types d'établissements mais aussi à l'étranger, selon sa motivation, ses ambitions et ses futurs acquis professionnels.

DÉFINITION DU MÉTIER DE SERVICE

Le serveur fait le lien entre la salle et la cuisine. Il participe avec le cuisinier à l'expérience culinaire que va vivre le client. Il accompagne celui-ci dans ses choix de mets et suggère des accords de boissons. Le serveur orchestre aussi le déroulé du service des plats (dressage des tables, accueil des clients, service...).

OBJECTIFS _

- o Organiser la production et sa distribution.
- o Assurer l'approvisionnement et le stockage des marchandises.
- o Le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- o Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux professionnels.
- o Gestion des commis.

- o Savoir travailler en équipe
- o Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- o Techniques de dressage de tables
- o Techniques de service des plats
- o Procédures d'encaissement
- o Saisies de commande

MATIÈRES _

- o Arts appliqués
- o EPS
- o Gestion
- o Langue(s)
- o Lettres/histoire-Géo-EMC
- o Maths/sciences
- o Sciences appliqués/PSE
- o Travaux pratiques
- o Technologie - Culture professionnelle
- o Accompagnement personnalisé

PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite du Bac Pro il est possible de poursuivre ses études (en BTS ou en mention complémentaire au sein du lycée Château des Coudraies par exemple)

PFMP
Période de **F**ormation en **M**ilieu **P**rofessionnel
22 semaines de stage en entreprise sur **3** ans