

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL en 3 ans

Cuisine ou Commercialisation et services en restauration

OBJECTIFS DE LA FORMATION

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

- Communiquer et mettre en œuvre une démarche commerciale.
- Organiser un service.
- Animer et gérer une équipe.
- Gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration.
- Mettre en œuvre une démarche de qualité.

CUISINE

- Organiser et produire une prestation culinaire.
- Communiquer et commercialiser en restauration
- Animer et gérer une équipe.
- Gérer des approvisionnements et l'exploitation en restauration.
- Mettre en œuvre une démarche de qualité.

NATURE DU DIPLOME ET CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le baccalauréat Professionnel est un diplôme de niveau IV.

Le titulaire de ces Baccalauréats Professionnels est appelé à exercer une activité salariée en entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Dans le domaine de la cuisine : Premier commis, Chef de Partie, Adjoint au chef de cuisine, chef de cuisine, Adjoint du gérant ou responsable pour le secteur de la restauration sociale.

Dans le domaine de la commercialisation et du service : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint du Directeur de restaurant, Adjoint du gérant.

QUALITES REQUISES

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

- Courtoisie, rapidité, adresse, bonne mémoire, observation, adaptation,...

CUISINE

- Imagination, passion, organisation, rigueur, gestionnaire, forme physique, respect des règles d'hygiène,...

CONDITIONS D'ACCES

Elèves issus des classes de 3^{ème}.

Après Procédure d'Admission informatique, votre enfant peut être admis sur :

- Une classe de seconde professionnelle, cuisine ou commercialisation et de service en restauration.

Ou

- Une classe de seconde professionnelle européenne Anglais, cuisine ou commercialisation et de service en restauration.



INSCRIPTIONS

CAPACITE D'ACCUEIL EN CLASSE DE SECONDE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

- Cuisinier : 36
- Commercialisation et services en restauration : 36

ELEVES DE L'ACADEMIE DE BESANÇON :

Vous devez faire un dossier post 3^{ème} par l'intermédiaire de votre collège.

ELEVES EXTERIEURS A L'ACADEMIE DE BESANÇON avec demande de dérogation :

Vous devez vous adresser à l'Inspection Académique du Jura service de l'information et de l'Orientation
335, rue Charles Ragmey 39021 Lons-Le-Saunier.

FORMATION

Horaires hebdomadaires disciplines	Seconde	Première	Terminale
Français	5.5 h	5.5 h	5.5 h
Histoire – Géographie			
Mathématiques	3 h	3 h	3 h
Langue vivante 1 (Anglais) Classe Europro + 2 h	3.5 h	3 h	3 h
Langue vivante facultative (Allemand ou Espagnol)	2.5 h	2.5 h	2.5 h
Arts appliqués	1 h	1 h	1 h
Education Physique et Sportive	2 h	3 h	3 h
Formation professionnelle, Technologique, Techniques Commerciales	11.5h	11.5 h	11.5 h
Economie Gestion	2 h	2 h	2 h
Sciences Appliquées, prévention santé	3 h	3 h	3 h

Formation en milieu professionnel :

- 6 semaines en seconde.
- 8 semaines en première.
- 8 semaines en terminale.

POURSUITE D'ETUDES

Possibilité de suivre une Mention Complémentaire (Traiteur, Cuisinier en Desserts de Restaurant, Barman, Sommelier...)

Les élèves ayant obtenu leur baccalauréat professionnel avec mention (Bien /T.Bien) peuvent poursuivre leurs études en BTS Management en Hôtellerie Restauration.

REGIME DES ETUDES

Internat : L'internat est ouvert du dimanche soir ou lundi matin au vendredi soir après le dernier cours. Les sorties ont lieu normalement chaque semaine.

Pension : Les tarifs sont révisés au 1er janvier de chaque année.

Choix entre : Interne, externe, demi-pensionnaire, interne/externé (3 repas par jour au lycée et logé en ville).

TROUSSEAU PROFESSIONNEL

Une journée d'essayage du trousseau professionnel par les fournisseurs est prévue au mois de juin au Lycée Friant ; (le coût du trousseau est pris en charge par le Conseil Régional de Franche Comté).

Les vêtements professionnels vous seront remis le jour de la rentrée scolaire.

La tenue de ville conforme au règlement intérieur du lycée Friant est obligatoire lors de la présence au lycée.