

BAC PROFESSIONNEL

Hôtellerie Restauration dominante « Production Culinaire »

Pré requis

3^{ème} générale de collège.
Test et entretien.

Objectif de la formation

Acquérir les bases de la cuisine traditionnelle française : entrées chaudes et froides, cuissons complexes, desserts de restaurant. Approfondir ces connaissances et ces techniques afin de devenir un technicien confirmé dans la spécialité de « production culinaire ».

Organisation des cours

Durée : 3 ans.

Alternance : 2 semaines CFA / 2 semaines entreprise.

Statut : contrat d'apprentissage.

Enseignement général :

Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, EPS, Anglais.

Enseignement professionnel :

Technologie et Travaux Pratiques « production culinaire ».

Sciences Appliquées / Prévention Santé Environnement.

Gestion appliquée / Dossier Professionnel

Arts Appliqués

Modalités d'examen

- Epreuves en Contrôle en Cours de Formation

- Pratique
- Technologie / SA
- Mathématiques
- Gestion appliquée et Dossier professionnel
- Langue vivante
- Arts appliqués
- EPS

- Epreuves en ponctuel

- Français
- Histoire-Géographie
- PSE

Débouchés et poursuite d'études

1^{er} commis ou chef de partie.

Chef de secteur dans PME, voire grande entreprise.

Possibilité de faire sa carrière à l'étranger.

Poursuivre ses études par un BTS Hôtellerie-restauration.



Centre Européen des Professions Culinaires.

19 rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance

Janvier 2017