

2 Baccalauréats Professionnels dans le domaine de la restauration

✓ **Bac pro cuisine**

✓ **Bac pro commercialisation et services en restauration**



Public visé :

- Elèves sortant de 3^{ème}. Possibilité d'adapter le parcours pour des élèves issus de 2^o de 1^o ou de T^o.
- Pour correspondre à la profession je dois :
 - Etre rigoureux(se) en terme d'hygiène et de propreté, être soigné(e).
 - Avoir le goût pour le travail en équipe.
 - Être vif(ve), discipliné(e) et organisé(e)
 - Avoir une bonne culture générale, de la curiosité.
 - Être résistant(e) physiquement.

Contenu de la formation

Enseignement Général	Horaires hebdomadaires indicatifs en 2 ^{nde} pro	Coefficients à l'examen	
		Bac Pro Cuisine	Bac Pro Commercialisation et services
Français	3,5 h	2,5	2,5
Mathématiques	2 h	1	1
Histoire-Géographie	1,5 h	2,5	2,5
EMC	0,5 h		
Anglais	3 h	3	2
Education Physique et sportive	2 h	1	1
Arts Plastiques	1 h	1	1
2 ^{ème} Langue (espagnol)	2 h	(Option)	(Option)
Enseignement Professionnel			
Travaux pratiques	9 h	8	8
Prévention santé secourisme – PSE	1h	1	1
Technologies	1,5 h	2	2
Sciences appliquées	1,5 h	2	2
Gestion de l'Entreprise	2 h	2	2
Formation en entreprise (dossier)		3	3
Modules accompagnement	2 h		
Heures hebdomadaires :	32,5 h		



Epreuves de l'examen en Contrôle en Cours de Formation (CCF), sauf français, histoire géographie et PSE

Périodes de formation en milieu professionnel

- 22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)
- Possibilité d'effectuer un des stages à l'étranger dans le cadre d'un projet ERASMUS, en Italie, Espagne ou Pologne.

Nature du diplôme et de l'activité

- Le Bac Pro est un diplôme de niveau 4 qui vise à former des techniciens confirmés dans le domaine de la cuisine et de la commercialisation et services, prêts à intégrer toute formule de restauration (traditionnelle, à thème, gastronomique, de collectivité...)
- Formation à l'animation et la gestion d'une équipe, à la gestion des approvisionnements ainsi qu'à l'application de démarche qualité.
- Plus spécifiquement, **en cuisine**, formation à l'organisation et à la production culinaire ainsi qu'à la communication commerciale, y compris en langue anglaise.
- Plus spécifiquement, **en commercialisation et services en restauration**, formation à l'organisation et la réalisation de services en restaurant ainsi qu'à la communication commerciale, relation clientèle, y compris en langues étrangères (anglais + LV2)

Poursuites d'études

- **Le Bac Pro est une qualification professionnelle dont la finalité peut être l'insertion sur le marché du travail. Mais elle peut également se poursuivre par un B.T.S. RESTAURATION.**
- Il est possible aussi de se spécialiser par le biais de diverses Mentions Complémentaires :
Mention Complémentaire Sommellerie ou de **Cuisinier en Desserts de Restaurant en 1 an** (formations assurées au lycée professionnel Saint-Jean en voie scolaire ou par apprentissage)

Frais de scolarisation

- Le coût de la scolarisation est détaillé dans l'annexe du dossier d'inscription. Environ 120€ par mois.
- Le repas obligatoire les jours de travaux pratiques est inclus dans les frais de scolarisation.
- **Aide régionale au premier équipement.**
- **Prêt du matériel de coutellerie pour la 1^{ère} année**, achat d'une mallette à couteaux à partir de la 2^{ème} année

Possibilité de suivre cette formation en apprentissage

- La formation est possible en apprentissage à partir de la classe de 1^{ère} ou de terminale. Contrat de 6 à 24 mois pouvant être signé à tout moment au cours de la formation.
- Projet accompagné par les équipes pédagogiques selon les capacités de l'élève à envisager cette modalité de formation, aide à trouver une entreprise pour signature d'un contrat au cours de la formation.
- 19 semaines de cours par année de formation entre septembre et juin, selon un calendrier établi.
- 35 h de cours hebdomadaires selon les matières présentées ci-dessus, suivis avec les élèves en statut scolaire.
- Parcours sécurisé en cas de rupture du contrat, reprise possible de la formation en statut scolaire dans cette situation
- Frais de scolarité et d'équipements alors pris en charge par AKTO, organisme de la branche professionnel du secteur en charge des apprentis.
- Rémunération perçue par l'apprenti :

Moins de 18 ans	minimum 27 % du minimum conventionnel*
18 à 20 ans	minimum 41 % du minimum conventionnel*
21 à 25 ans	minimum 53 % du minimum conventionnel*
26 à 30 ans	minimum 100 % du minimum conventionnel*

Débouchés professionnels

- En fonction de l'évolution et de l'ambition personnelles de chacun, les postes pourront être les suivants :
 - production culinaire : 1^{er} commis, chef de partie, chef gérant ...
 - commercialisation : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur du restaurant...

Modalités d'inscription

- **Prendre rendez-vous avec le Directeur de l'établissement, en téléphonant au 05.55.31.79.29.**

Lycée professionnel SAINT-JEAN
26 rue Eugène Varlin – BP 870 87016 LIMOGES.
Tél : 05.55.31.79.29 – Fax : 05.55.31.79.31 –
courriel : stjean@chdf.fr
site web : www.chdf.fr