



Invitation à l'excellence

LYCÉE DES MÉTIERS SAINTE-ANNE

HÔTELLERIE - RESTAURATION

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE



Établissement membre :

du réseau **RENASUP**
Pays de la Loire

de l'**AREPPAL** :

*Association Régionale
d'Education Permanente
des Pays de la Loire*

des associations de
lycées hôteliers :

ANEPHOT :

*Association Nationale
des Ecoles Privées
d'Hôtellerie et de
Tourisme*

AFLYHT :

*Association Française
des Lycées d'Hôtellerie
et de Tourisme*

AEHT :

*Association Européenne
des Ecoles d'Hôtellerie et
de Tourisme*



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine.

Il exerce dans tous les secteurs et formes de restauration, en France et à l'étranger.

APTITUDES REQUISES

- ◆ Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse
- ◆ Sens de l'organisation
- ◆ Bonne technique gestuelle
- ◆ Sens artistique et esthétique
- ◆ Bonne mémorisation et sens critique



COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- ◆ En organisation et production culinaire
- ◆ En communication et commercialisation en restauration
- ◆ En animation et gestion d'équipe en restauration
- ◆ En gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- ◆ En démarche qualité en restauration

POURSUITE D'ÉTUDES

- ◆ BTS Hôtellerie-Restauration
 - ◆ Option B Art culinaire, art de la table et du service
- ◆ Mentions et formations complémentaires Barman, Accueil-Réception, Desserts de Restaurant, Sommellerie, Traiteur, ...

DÉBOUCHES PROFESSIONNELS

- ◆ 1er commis
- ◆ Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- ◆ Chef de cuisine ou chef gérant en restauration collective
- ◆ Emplois en secteur agro-alimentaire



DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GENERAL - PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- ◆ Travaux pratiques et technologie de cuisine
- ◆ Français
- ◆ Histoire-géographie,
- ◆ Éducation civique
- ◆ Anglais, LV2 (Allemand ou Espagnol)
- ◆ Prévention, santé, environnement
- ◆ Sciences appliquées à l'alimentation
- ◆ Mathématiques
- ◆ Économie
- ◆ Gestion
- ◆ Arts appliqués
- ◆ Accompagnement personnalisé
- ◆ Éducation physique et sportive

PÉRIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

- ◆ 4 semaines (+2) en Seconde
- ◆ 10 semaines en 1BP
- ◆ 8 semaines en TBP

Le lycée adhère au dispositif de coordination des admissions dans les formations post-Baccalauréat de l'Académie de Nantes :
site « Admission-postbac.fr » sur Internet.



Lycée des Métiers Sainte Anne Hôtellerie Restauration

250 boulevard Laënnec
BP 337
44615 SAINT NAZAIRE CEDEX

Téléphone : 02 40 17 12 00
Télécopie : 02 40 53 16 43
Messagerie : secretariat2@lycee-sainte-anne.fr
Site : www.lycee-sainte-anne.fr

