



BAC PRO Cuisine

Lycée Hôtelier Privé Daniel Brottier
Chemin du Couvent
44340 Bouguenais les Couëts
Tél. : 02 40 65 29 90
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>





Objectifs

- Devenir un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine.
- Être capable de s'adapter, en français et à terme en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restaurations.

Qualités requises

- Être passionné curieux, ou ne demander qu'à l'être,
- Faire preuve d'initiatives et avoir soif d'autonomie et de créativité,
- Être attiré par des métiers d'action dans lesquels les valeurs humaines (esprit d'équipe, solidarité) et le comportement "responsable" occupent une place importante.

Conditions d'admission

- Au minimum après une 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

Contenu

Formation d'une durée de 3 ans - Section européenne

- Alternance de cours théoriques et pratiques,
- Contrôle en cours de formation,
- Préparation à un diplôme intermédiaire en 2 ans (BEP).

Périodes de formation en entreprise

- 6 semaines en 1^{ère} année,
- 8 semaines en 2^e année,
- 8 semaines en 3^e année.

Et après ?

- Poursuite d'études vers un BTS hôtellerie-restauration,
- Accès aux mentions complémentaires (cuisine allégée, cuisinier en desserts de restaurant, ...),
- Entrée sur le marché du travail dans tous les secteurs de la restauration.

Découvrez les établissements Daniel Brottier sur le site :
<http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org>

