



Bac professionnel

# CUISINE

Après une 2<sup>nd</sup>e MHR

*Voie scolaire ou apprentissage*

## • QUALITÉS

- Passionnés
- Curieux
- Faire preuve d'initiative et ayant soif d'autonomie et de créativité
- Attirés par les métiers d'action où l'esprit d'équipe
- La solidarité et le comportement « responsable » occupent une place importante

## • ADMISSION

Elèves issus de 2<sup>nd</sup>e MHR par la procédure Affelnet

## • PFMP

22 semaines de stage en milieu professionnel sur les 3 années

## • INFOS PRATIQUES

Adresse :  
Route de Mézin - 47600 NÉRAC  
Tél : 05 53 97 63 00  
Mail :  
ce.0470029b@ac-bordeaux.fr  
Site :  
www.lycee-jacquesderomas.fr

## OBJECTIFS

Former des professionnels de la production culinaire en restauration commerciale (traditionnelle gastronomique ou collective)

S'intégrer efficacement dans la vie professionnelle.

## POURSUITES D'ÉTUDES

- ◆ MC Cuisinier en desserts de restaurant
- ◆ BP Arts de la cuisine
- ◆ MC Accueil et réception
- ◆ MC Organisateur de réceptions
- ◆ BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- ◆ BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

## DÉBOUCHÉS

Le titulaire du baccalauréat professionnel peut accéder à de nombreux postes, ils dépendent de l'importance de l'établissement qu'il relève de la restauration collective, de la restauration commerciale ou de l'hôtellerie.

Avec de l'expérience, ouvrir sa propre entreprise peut devenir une réalité.

