



5, avenue du Général Leclerc BP93
78513 RAMBOUILLET CEDEX

Tel : 01 34 83 64 00

Fax : 01 34 83 05 66

Email : 0782549x@ac-versailles.fr

Proviseur : T. CALVET

Prov. adjoints : C. ANDUZE

T. LE BOURGUENNEC

Intendante : G. BASLE

Chef de travaux : J.P. BIZEAU

*BAC PRO Cuisine /
BAC Pro Salle*

Pour qui ?

- Pour des élèves motivés et intéressés
- Avec une bonne présentation
- Dynamiques, curieux
- Disponible, Discret
- Avec une bonne élocution
- Ayant un goût des relations humaines

Que fait-on ?

- Mise en place du restaurant, accueil et service
- Préparations culinaires
- Connaissances des vins, fromages, gastronomie...



Quels débouchés ?

- Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire
 - Premier commis
 - Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
 - Chef de cuisine ou chef gérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective
- Dans le secteur du service et de la commercialisation
 - Chef de rang
 - Maître d'hôtel
 - Adjoint au directeur de restaurant

*BAC Pro Cuisine
BAC Pro Salle : Commercialisation
et service en restaurant*

Hôtellerie

Vous venez de →

3^{ème} de collège

Vous pouvez intégrer →

1^{ère} année BAC Pro cuisine / Services
Choix de la spécialité en cours d'année

2^{ème} année
BAC Pro Cuisine

3^{ème} année
BAC Pro Cuisine

2^{ème} année
BAC Pro Salle

3^{ème} année
BAC Pro salle

Après le bac →

- Poursuite d'études : BTS
Mention complémentaire
- Vie active

BAC Pro Cuisine / Salle

LE CONTENU DE FORMATION

ENSEIGNEMENTS	Seconde	Première	Terminale
Enseignements obligatoires			
Formation professionnelle, technologique et scientifique	10 h	10 h 00	10 h 00
Techniques commerciales	3h	0.5h	0.5h
Gestion de l'entreprise	3h	2.5h	2h
Sciences appliquées	2h	2h	2h
Mathématiques	2h	2h	2h
Français	4h	3h	3h
Histoire-Géographie	2h	2h	2h
Langue vivante	3h	3h	3h
Education artistique – arts appliqués		1h	2h
Education physique et sportive	2h	3h	3h
Education civique, juridique et sociale	0.5h	0.5h	0.5h
Accompagnement personnalisé	2h	1h	1h
Enseignements facultatifs			
Langue vivante		2h	2h
Atelier d'expression artistique		1h	2h

Périodes de formation en entreprise

- 6 semaines en 1^{ère} année
- 8 semaines en 2^{ème} année
- 8 semaines en 3^{ème} année

