



LE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Les Conditions d'admission :

Le recrutement s'effectue dans le cadre des procédures normales d'orientation et d'affectation en fin de troisième ou de seconde.

Les formalités sont donc à accomplir auprès de l'établissement d'origine.

La scolarité : elle est répartie sur trois années (seconde, première et terminale)

Enseignements professionnels	Seconde	Première	Terminale
TP/TA cuisine	9	10	9
Techno cuisine	2	2	3
Economie gestion	2,5	2,5	3
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Sciences Appliquées Alimentation	2	2	2
Enseignements généraux			
Français	1.5	2.5	3.5
Histoire géographie	1,5	1,5	1,5
Enseignement moral et civique	0,5	0,5	0,5
Maths	2	2	2
Anglais LV1	2	2	2
Langue vivante LV2	2	2	2
Arts appliqués	1	1	1
Education Physique Sportive	2	3	3
Accompagnement personnalisé	2,5	2,5	2,5
Total Hebdomadaire	31,5	34.5	36

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel P.F.M.P :

En début de formation, 2 semaines permettent de découvrir l'entreprise.

Et 22 semaines de formation en milieu professionnel réparties sur les 3 années.

Ces périodes font partie intégrante de la scolarité et sont évaluées pour l'examen.

Les Débouchés :

- **La Vie active, accès à la profession.**
- La Poursuite d'études vers une Mention Complémentaire : Cuisinier en dessert de restaurant au lycée Nicolas Appert.
- La Poursuite d'études vers d'autres mentions dans un autre établissement.
- La Poursuite d'études en BTS Hôtellerie Restauration pour les meilleurs élèves, notamment en enseignement général avec mention Bien ou Très Bien au Bac Professionnel.