

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

EN INITIAL



- **Durée de la formation**
3 ans
- **Périodes en entreprise**
19 semaines/cycle
- **Statut**
Lycéen sous statut scolaire – formation initiale
- **Public accueilli**
Elèves issus de classe de 3ème et/ou réorientation

ORGANISATION et PRODUCTION CULINAIRE

- Planification de son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace
- Répartition des tâches
- Réalisation des préparations préliminaires sur tout type de produit
- Réalisation des préparations de base et leurs dérivés salés et/ou sucrés
- Réalisation des hors d'œuvre froids et chauds

COMMUNICATION et COMMERCIALISATION EN RESTAURATION

- Communication interne (au sein d'une équipe, de la structure)
- Communication externe (fournisseurs, tiers)

ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION

- Gestion du planning horaire
- Mise en œuvre des outils de stimulation et de motivation

GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'EXPLOITATION EN RESTAURATION

- Gestion du coût matières, du coût de revient et des ventes

DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION

- Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes

CLASSE DE SECONDE FAMILLE DES METIERS
Tronc commun Restauration et Cuisine
Spécialisation à partir de la classe de première

Retrouvez le site
de notre lycée

Informations

M.Marillat, directeur délégué des formations

vincent.marillat@ac-versailles.fr

Mme Thomas, responsable du bureau des entreprises

christelle.thomas@ac-versailles.fr

06.11.92.86.36

Lycée des Métiers Auguste Escoffier 77 rue de Pierrelaye, Eragny-sur-Oise

