

# Baccalauréat Professionnel 3 ans **Restauration**

## 2 options

## Organisation et production culinaire Service et Commercialisation



### Objectifs de la formation :

Le baccalauréat professionnel Restauration prépare des jeunes qui seront capables de s'adapter à l'évolution dans tous les secteurs et formes de la restauration. Ces professionnels seront appelés à exercer une activité salariée ou fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

Il maîtrisera les activités suivantes :

#### Réaliser :

- maîtrise des techniques professionnelles
- mise en œuvre de technologies nouvelles impliquant une bonne connaissance des matériels et des produits

#### Organiser :

- la gestion informatique
- la commercialisation des produits
- les relations humaines dans les entreprises

**Concevoir** des nouveaux produits en faisant appel à la créativité

#### Apprécier :

- contrôler et interpréter des documents
- justifier des choix, des méthodes
- rectifier des situations

#### Communiquer (y compris dans une langue étrangère)

- animer une équipe
- entretenir des relations de qualité dans l'entreprise et à l'extérieur
- animer une équipe dans le cadre de la production et des actions commerciales

### Programme de formation :

#### Au lycée :

34 heures par semaine, réparties entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel

##### Enseignements généraux :

- Français
- Histoire Géographie
- Mathématiques
- Langue vivante
- Education physique
- Education artistique

##### Enseignements professionnels :

- Gestion
- Sciences Appliquées
- Technologie
- Travaux pratiques

#### En entreprise :

22 semaines de formation en entreprise réparties sur les 3 années compléteront l'enseignement dispensé au lycée.