



La classe de première est accessible aux élèves issus de seconde générale, technologique ou professionnelle par le biais d'une procédure d'affectation académique.

LES DEBOUCHES PROFESSIONNELS



Commis
Chef de Partie
Chef ou
Responsable de
Production
Adjoint(e)
Direction

Selon la catégorie et la taille de l'entreprise traditionnelle, gastronomique ou collective, en France comme à l'étranger.

ENSEIGNEMENTS, HORAIRES,

- Enseignement professionnel : 13h00
- Maths – Sciences : 3h00
- Français / Histoire-Géo : 3h30
- Economie-Gestion : 1h00
- PSE : 1h00
- Anglais : 2h00
- Secourisme
- EPS : 2h30
- Option LV2

PERIODE FORMATION MILIEU PROFESSIONNEL

- 22 semaines réparties sur les 3 années

SECTION EUROPEENE

Les élèves entrant peuvent intégrer la section euro. Une meilleure maîtrise de l'anglais permet d'envisager de travailler à l'étranger.

Une partie de l'enseignement se fait en anglais.



Bac professionnel Cuisine

POUR DEVENIR :

Commis, Chef de partie, Chef de cuisine
ou de production en collectivité...

PROFIL RECHERCHE :

- Avoir un bon niveau scolaire dans les matières générales (anglais, gestion) et techniques
- Etre motivé(e), assidu(e), rigoureux(se), soigné(e).
- Avoir le sens de l'écoute et de la communication.
- Etre capable de travailler en équipe.

LES MISSIONS DU TITULAIRE DU BAC. PROFESSIONNEL :

- Il fabrique des pâtisseries, cuisson, dressage,
- Il maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.
- Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.
- Il maîtrise les coûts et d'analyse au mieux sa politique commerciale.
- Il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.
- Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.
- Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

LES POURSUITES D'ETUDES :

- Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant,
- BTS Hôtellerie-Restauration

ETUDIER AU LYCEE FRANÇOIS RABELAIS D'IFS :

- Accès : le lycée est desservi par des bus urbains (bus 3, arrêt Jean Vilar, bus 4 arrêt Campus 3) ainsi que par le tramway T1

- Effectifs : le lycée compte environ 600 élèves

- Services : le lycée propose une demi-pension ouverte à tous les élèves et étudiants ainsi qu'un internat mixte réservé aux élèves de second cycle (CAP, Bac pro)