

Bac Professionnel Cuisine & Restaurant d'application à Frassati

Recrutement : Après la 3^{ème} ou la 2^{de}

Durée des études : 3 ans

Déroulement de la scolarité

- Enseignement professionnel
- Enseignement général : Français, Histoire-Géographie, Mathématiques, langues vivantes (anglais et/ou allemand et/ou espagnol)

22 semaines de formation en entreprise sur les 3 ans

Poursuite d'études : BTS Hôtellerie-Restauration,

Débouchés : En fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants :

Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire : Premier commis – Chef de partie – Chef de cuisine ou Chef gérant.

Dans le domaine du service et de la commercialisation : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant. Le cuisinier réalise les plats qui seront servis aux clients. Mais en cuisine, il existe toute une hiérarchie, du commis au chef de partie et au chef de cuisine. Même dans les restaurants collectifs qui utilisent des produits surgelés ou préfabriqués, les techniques culinaires restent largement traditionnelles.



Renseignements : Patrick GIRARD directeurcollegefrassati@gmail.com – Tél. 06 68 12 44 81