



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Notre métier, votre avenir

Baccalauréat
Professionnel

Cuisine - section européenne



La seconde « famille des métiers Hôtellerie Restauration » permet à l'élève d'acquérir les compétences de base des baccalauréats professionnels « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restauration ».

L'élève peut ainsi tout au long de la classe de seconde construire son projet et faire un choix étayé entre ces deux spécialités.

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié dans les activités de cuisine. Il est capable d'animer, d'organiser et de manager dans tous les secteurs et formes de restaurant, en France et dans le monde.

NOUVEAU

Rentrée 2021, **APPRENTISSAGE**
possible à partir de la classe de 1^{ère}
et/ou de terminale.



Notre métier, votre avenir

Lycée Professionnel Flora Tristan
7/9 avenue le Meunier de la Raillère
BP 109
61600 LA FERTE MACE
Tél : 02.33.37.06.33
Courriel : ce.0610019p@ac-caen.fr
<https://www.lycee-flora-tristan.fr>

 @LpFerte

 @lycee.flora.tristan



NOUVEAU

Un film vient d'être réalisé sur le lycée,
découvrez le...

<https://vu.fr/FilmFlora>

CONDITIONS D'ADMISSION

Accessible après :

- Après la 3^{ème}
- Après la 2^{nde}



Possibilité de réaliser un mini-stage pendant la 3^{ème} (entre février et avril)

QUALITES REQUISES



L'aisance gestuelle – La sensibilité culinaire

- *Maîtriser les techniques pour mieux répondre aux besoins du client*
- *Le goût et le sens de la créativité culinaire*



L'hygiène – La sécurité

- *La base d'une garantie sanitaire*
- *Le respect des règles sanitaires*



L'organisation

- *La base d'une production efficace*
- *Le goût et le sens du travail en équipe*



La résistance physique

- *Levé tôt ou couché tard, toujours debout,*
- *Les périodes de « coups de feu » sont éprouvantes ...*



Formation en **3 ans**

22 semaines de stage

Période de Formation en Milieu Professionnel obligatoire répartie sur les 3 années

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement Général	Enseignement professionnel
Français	Ateliers expérimentaux
Anglais	Travaux pratiques
Mathématiques	Synthèse professionnelle
Histoire-Géographie	Gestion
Education artistique	Sciences Appliquées
EPS	Discipline Non Linguistique Anglais ou
Education civique, juridique, sociale	Allemand
Accompagnement Personnalisé	Chef d'œuvre

LA SECTION EUROPEENNE : ANGLAIS OU ALLEMAND

- Renforcer le niveau de compétence linguistique des élèves.
- Développer la connaissance du monde anglophone et germanophone.
- Réaliser des périodes de formation en entreprise en Europe.
- Obtenir la certification en Langue Vivante.

VERS QUELLES ETUDES ?

Mention Complémentaire (1 an)

- Cuisinier en dessert de restaurant
- Organisateur de réception
- Art de la cuisine allégée ...

BTS Management en Hôtellerie-Restauration (2 ans)



VERS QUELS METIERS ?

- Commis de cuisine
- Cuisinier
- Chef de Partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine ...



Le Lycée Flora Tristan, un lycée dynamique

De nombreux projets...

Projets E.twinning – Pluridisciplinaires - En collaboration avec des partenaires Européens (Allemands, Norvégiens, Turques, Slovaque, Polonais, Tchèques, Grecs, Italiens, Roumains).

- **Objectifs** : ouverture internationale, communiquer et renforcer les compétences linguistiques, découvrir d'autres cultures, les traditions et les modes de vie, enrichir les connaissances et savoir-faire culinaires.

Exemple de projets :

- ✓ **Cuisine internationale** - Découvrir et cuisiner des spécialités européennes- Partager des recettes et des savoir faire
- ✓ **Gaspillage alimentaire** - Mesurer l'ampleur du gaspillage, mettre en œuvre des actions, comparer avec nos partenaires.
- ✓ **Restaurateurs de demain : Consommateurs responsables** – Découvrir les différents modes de production et de consommation pour un environnement durable. Rechercher des recettes – Collaborer et comparer avec les partenaires.
- ✓ **Sensibilisation au développement durable**
- ✓ **Concours de cuisine Irqua - Concours général des métiers**
- ✓ **Rencontre lycée-entreprises : présence de chefs et d'anciens élèves**
- ✓ **Participation à la semaine du goût avec les écoles locales**
- ✓ **Formation à la dégustation Orne terroirs**
- ✓ **Livre numérique de recettes de cuisine**
- ✓ **Création d'une web radio et participation à une web TV**



pâtisserie

