

Le Titulaire du Bac Professionnel Cuisine ou CSR

Est un professionnel très qualifié, **immédiatement opérationnel**, dans les activités de production culinaire et de service.

Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Il est appelé à exercer une **activité salariée** comme à **fonder une entreprise**, à travailler en **territoire national** comme à **l'étranger**.

Qualités requises

- Qualités relationnelles et sens du service
- Sens de la hiérarchie
- Bonne présentation
- Bonne résistance physique

Déroulement de la formation

- **22 semaines de stages réparties sur 3 ans.**
- En terminale choix entre les 2 modules « **Insertion Professionnelle** » et « **Poursuite d'études** »

Horaire hebdomadaire (à titre indicatif)

◆ Formation professionnelle

▪ Enseignement Professionnel	12 h
▪ Co-intervention Ens. Pro/Français et Maths	2 h
▪ Accompagnement perso Consolidation	3 h
▪ PSE	1h
▪ Réalisation d'un chef d'œuvre (1ère et Terminale)	2h

◆ Expression et ouverture sur le monde

▪ Français Histoire géographie	3.5 h
▪ Mathématiques	1.5 h
▪ LV1 (Anglais)	2 h
▪ Arts appliqués	1 h
▪ Education physique et sportive	2.5 h
▪ LV2 (Espagnol)	1.5 h
▪ PSE	1 h

Total 30h

Les entreprises Partenaires

- LA RESERVE à St Jean de Luz
- HOTEL DU PALAIS à Biarritz
- ATLANTHAL à Anglet
- THALACAP à Banyuls
- LE FIL DE L'EAU à Montauban
- DU BRUIT EN CUISINE à Montauban
- LE GALION à Canet en Roussillon
- DISNEYLAND à Marne la Vallée

Notre Projet Educatif

Le Lycée Professionnel THEAS propose un enseignement qui associe **la rigueur, le respect et la tolérance**, tout en favorisant **la communication et l'ouverture sur le monde**.

Notre démarche inspirée par les valeurs éducatives chrétiennes propose **des formations professionnelles avec des exigences-qualité**. Elle participe à l'épanouissement et à la construction du jeune adulte qui accède à la vie active.

La répartition horaire est susceptible de varier en fonction de la réglementation et des effectifs.

ET APRES ?

◆ L'insertion dans la vie active

Domaine de l'organisation et de la production culinaire

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- Responsable de production dans la restauration collective

Domaine du service et de la commercialisation

- Chef de rang
- Maître d'hôtel

◆ Une poursuite d'études

- BTS Management en Hôtellerie Restauration options A et B,
- BTS Tourisme
- Mentions Complémentaires en 1 an (dessert de restaurant, employé traiteur, accueil réception, organisateur de réception, sommellerie, employé barman, ...)

NOS ACTIONS

Sorties culturelles

- ◆ Cinéma, Théâtre
- ◆ Voyages pédagogiques (Madrid, Paris, Grèce, Italie...)

Actions pédagogiques

- ◆ Participation au salon de la Gastronomie à Montauban
- ◆ Possibilité de stages à l'étranger
- ◆ Création d'entreprise lycéenne «Entreprendre pour apprendre»
- ◆ Rencontre avec des professionnels

Rencontres et activités autour de thèmes sensibles

- ◆ Prévention routière
- ◆ Prévention des risques liés à l'adolescence

Actions Humanitaires

- ◆ Collecte de matériel scolaire pour des écoles d'Afrique
- ◆ Sensibilisation au développement durable

Actions diverses

- ◆ Journée d'intégration
- ◆ Fêtes de Noël, Fêtes de la Sainte Angèle
- ◆ Cérémonie de remise des diplômes



Baccalauréat Professionnel

CUISINE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Rue Marie-Rose GINESTE
CS 20545 – 82005 MONTAUBAN Cedex

TEL : 05.63.03.96.27 - Fax : 05.63.03.96.36