



BAC PRO - 3 ans

MHR



**BACCALAURÉAT
PROFESSIONNEL**

**Organisation et
Production Culinaire**
Première et Terminale

À l'issue de la seconde
**Famille des Métiers de
L'Hôtellerie et de la
Restauration**



LYCÉE POLYVALENT
ELISA LEMONNIER

OBJECTIFS DE LA FORMATION



- ▶ **Maîtriser les techniques de base en cuisine, les différentes cuissons, la pâtisserie et le dressage.**
- ▶ Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.
- ▶ **Gérer les commandes, les fournisseurs et les stocks.**
- ▶ Intégrer les problématiques de respect de l'environnement et de développement durable.
- ▶ **Adapter les pratiques professionnelles en fonction de l'évolution du métier.**
- ▶ Contrôler les coûts et analyser la stratégie commerciale.
- ▶ **Optimiser les ventes et entretenir les relations avec la clientèle.**

DÉBOUCHÉS

Occuper des postes de premier commis, chef de partie, chef-gérant ou responsable de production, tout en disposant de compétences linguistiques pour des opportunités à l'étranger.

POURSUITES D'ÉTUDES

Le bac professionnel Organisation et Production Culinaire a pour objectif **l'insertion professionnelle**. Avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, **une poursuite d'études est envisageable en BTS**.

Il est possible de se spécialiser en **mention complémentaire**.

EXEMPLES DE FORMATIONS POST-BAC :

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire
- Suite au BTS : Licence professionnelle mention organisation et gestion des établissements hôteliers et de restauration
- Suite à la licence : Master management des métiers de l'hôtellerie - restauration

CONTENU DE LA FORMATION

17,5H
semaine

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Enseignements professionnels techniques et théoriques liés à la cuisine
- Co-intervention en français et mathématiques
- Prévention santé et environnement
- Economie gestion
- Chef-d'œuvre

**8 SEMAINES DE
STAGE PAR AN**

12,5H
semaine

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français - Histoire/Géographie
- Enseignement Moral et Civique
- Mathématiques
- Langues vivantes
- Education physique et sportive
- Arts appliqués





LYCÉE POLYVALENT
ELISA LEMONNIER

**817 rue Charles Bourseul
59500 DOUAI
FRANCE**

