

Le lycée

- 1400 élèves et étudiants de la 3^{ème} à BAC + 5
- Formations sous statut scolaire, par apprentissage ou en formation continue
- Programme ERASMUS + et Charte ERASMUS-enseignement supérieur
- Section football filles et garçons sur les filières générales et technologiques
- Label E3D (établissement en démarche de développement durable)
- Internat
- Clubs théâtre, musique, manga et chinois
- Section Euro anglais



LYCÉE JEAN MONNET
MOULINS-YZEURE

Enseignement général et technologique
Enseignement professionnel
Enseignement supérieur

39 place Jules Ferry – BP 5
03401 Yzeure CEDEX
T. 04 70 46 93 01
Email : monnet-yzeure@ac-clermont.fr
www.lycee-jeanmonnet-yzeure.fr

conception : c-tourcom.com • 01/2019 • photo couverture : E. Dubost



BAC. PRO.

Cuisine

- // TECHNIQUES DE CUISINE ET DÉMARCHÉ QUALITÉ
- // GESTION DE LA PRODUCTION ET DE L'EXPLOITATION D'UN RESTAURANT
- // ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION
- // OUTILS INFORMATIQUES PROFESSIONNELS

- 5 Pôles de compétences**
- / Sciences
 - / Economie gestion
 - / Design et métiers d'art
 - / Industrie
 - / École hôtelière

> Un partenariat avec les entreprises de restauration commerciale et sociale et les entreprises agroalimentaires
> Une poursuite d'études en BTS ou en Mention Complémentaire

/// LYCÉE JEAN MONNET • Moulins-Yzeure

Enseignement général et technologique
Enseignement professionnel
Enseignement supérieur

OBJECTIFS

- Occuper un poste à responsabilités en cuisine
- Gérer des clients, du personnel et des fournisseurs
- Gérer des marchandises, des locaux, du matériel
- Assister la direction

DÉBOUCHÉS

→ Entreprises commerciales d'hôtellerie-restauration traditionnelle, semi gastronomique ou gastronomique, rapide, collective, à thème ...

→ Entreprises sociales de restauration collective

→ Entreprises agroalimentaires ou de grande distribution

CONDITIONS D'ENTRÉE

Après la 3^{ème} de collège ou un CAP cuisine ou restaurant...

* Avoir des aptitudes intellectuelles telles que :

- Aptitudes linguistiques
- Aptitudes à la communication
- Capacités d'analyse
- Goût pour le travail individuel et en équipe
- Goût pour la mobilité géographique

* Avoir des qualités humaines telles que :

- Une présentation irréprochable
- Des capacités de dynamisme, de curiosité et de créativité
- Une excellente résistance physique

POURSUITE D'ÉTUDES

Une année de spécialisation en **mention complémentaire** :

- Cuisiner en desserts de restaurant
- Pâtisserie boulangère
- ...

Deux années d'approfondissement des connaissances par un **BTS** :

- option A : mercatique et gestion hôtelière
- option B : art culinaire, art de la table et du service



Année de formation	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année	3 ^{ème} année
Période de Formation en Entreprise	6 semaines	8 semaines	8 semaines
Enseignements professionnels	15 h	15 h	15 h
Enseignements professionnels	11	9.5	10
Co intervention Professionnel-Français	1	1	0.5
Co intervention Professionnel-Maths	1	0.5	0.5
Réalisation du chef d'oeuvre	-	2	2
Prévention-Santé-Environnement	1	1	1
Économie-droit	1	1	1
Enseignements Généraux	12 h	12 h	11 h
Français, histoire-géographie, E.C.M.	3.5	3	3
Mathématiques	1.5	2	1.5
LV1	2	2	2
LV2	1.5	1.5	1.5
Arts Appliqués-cultures artistiques	1	1	1
EPS	2.5	2.5	2.5
Total	27 h	27 h	26.5 h
Accompagnement personnalisé, consolidation	3	3	3,5
Total Général	30 h	30 h	30 h