



MARTIN BRET
LYCÉE DES MÉTIERS
SECTION HÔTELLERIE
RESTAURATION

BAC PRO CUISINE

22 semaines en entreprise

2^{de} : 6 semaines

1^{ère} : 8 semaines

1^{re} : 8 semaines

3 ans de formation

MON PROFIL

- Esprit d'équipe
- Efficacité autonomie
- Sens de l'organisation
- Respect de la hiérarchie
- Rigueur en terme d'hygiène

MON FUTUR MÉTIER

- Chef de cuisine
- Chef de partie
- Commis de cuisine

MA FORMATION

- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Enseignements expérimentaux
- Enseignement général classique
- Travaux pratiques Cuisine et Synthèse

MES POURSUITES D'ÉTUDES

- BTS Hôtellerie-Restauration
- Licence Professionnelle Hôtellerie
- Master MEEF : Professeur des métiers de l'Hôtellerie - Restauration

AUTRES DIPLÔMES

- MC Employé traiteur
- MC Art de la cuisine allégée
- MC Cuisinier en dessert de restaurant
- MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

- *Restauration d'application*
- *Cuisine classique contemporaine*
- *Prestations extérieures*
- *Internat*