

14 semaines en entreprise
2^{de} : 7 semaines
1^{re} : 7 semaines

2 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

- Commis de cuisine

MA FORMATION

- EPS
- Langue vivante
- Gestion appliquée
- Sciences appliquées
- Mathématiques - Sciences
- Enseignements expérimentaux
- Travaux pratiques Cuisine et Synthèse
- Français, enseignement moral et civique
- Arts appliqués - Cultures artistiques

MES POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac Professionnel Cuisine
- BTS Hôtellerie-Restauration

AUTRES DIPLÔMES

- MC Traiteur
- MC Pâtisserie Boutique
- MC Cuisine Allégée ou Diététique
- MC Pâtisserie en Dessert de restaurant

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

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