

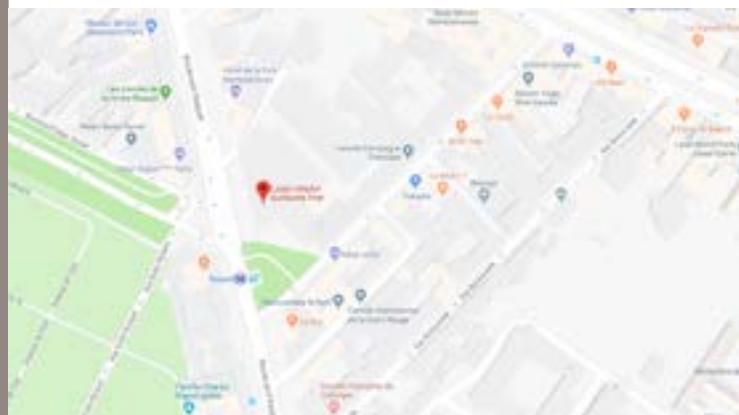


Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume TIREL labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale a à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté tout en leur permettant de développer leur esprit d'initiative et d'aiguiser leur sens critique.
Notre ambition : Allier professionnalisme et ouverture sur le monde.



237 Boulevard Raspail - 75014 Paris
Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

M 6 Raspail **M** 4 Raspail



contact@lyceeguillaumetirel.fr
www.lyceeguillaumetirel.fr



BAC PRO

PRODUCTION CULINAIRE
COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION
MENTION EUROPÉENNE ANGLAIS

ce.0754476h@ac-paris.fr



www.lyceeguillaumetirel.fr

Bac Pro Production Culinaire



> CARACTÉRISTIQUES DE LA SECTION
Apprentissage des techniques fondamentales en production culinaire :

- Connaissances des matières premières, des produits,
- Confection des plats.

Apprentissage des techniques de gestion :

- Elaboration d'une fiche technique,
- Calcul des coûts matières.

Apprentissage des techniques de management d'un commis.

> PUBLIC CONCERNÉ
Elèves issus d'une classe de 3ème générale dans un collège de l'Académie de Paris.

> PROFIL REQUIS

- Capacité d'adaptabilité aux exigences de la profession (tenue, horaires...),
- Aptitude au travail en équipe,
- Sens de l'organisation
- Esprit d'initiative, de créativité
- Intérêt avéré pour l'art culinaire.

> ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES PROFESSIONNELLES

- Exemples de mise en situation pratique au lycée :
- Confection de repas dans les cuisines pédagogiques et les ateliers de pâtisserie,
- Réalisation de repas à thème.
- Mise en situation professionnelle sur des sites extérieurs avec des partenaires événementiels.

> POURSUITE D'ÉTUDES
Avec l'obtention du Bac Pro Cuisine, possibilité de poursuivre :

- en Mention Complémentaire en 1 an : Employé Traiteur, Dessert de restaurant...
- en 1ère année de BTS Hôtellerie, options : Mercatique et gestion hôtelière ou Arts Culinaires, Arts de la Table et du Service.

> PROJETS PROFESSIONNELS
1er Commis de cuisine dans la restauration traditionnelle ou collective.

Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration

> CARACTÉRISTIQUES DE LA SECTION
Apprentissage des techniques fondamentales :

- Mise en place de la salle de restaurant,
- Accueil de la clientèle,
- Service des mets et des boissons,
- Initiation à l'œnologie.

Apprentissage des techniques de vente

- Connaissances et commercialisation des produits,
- Connaissance des accords mets et vins.

Apprentissage des techniques de management d'un commis.

> PUBLIC CONCERNÉ
Elèves issus d'une classe de 3ème générale dans un collège de l'Académie de Paris.

> PROFIL REQUIS

- Capacité d'adaptabilité aux exigences de la profession (tenue, horaires...),
- Aptitude à la communication et au travail en équipe,
- Bonnes pratiques des langues étrangères,
- Notions acquises du « savoir-être » (discrétion, courtoisie...)

> ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES PROFESSIONNELLES
Exemples de mise en situation pratique au lycée :

- Commercialisation dans les restaurants d'application auprès de la clientèle,
- Service au bar,
- Animation des repas à thème.
- Mise en situation professionnelle sur des sites extérieurs avec des partenaires événementiels.

> POURSUITE D'ÉTUDES
Avec l'obtention du Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration, possibilité de poursuivre :

- en Mention Complémentaire en 1 an : Bar man, Accueil Réception...
- en 1ère année de BTS Hôtellerie options : Mercatique et gestion hôtelière ou Arts Culinaires, Arts de la Table et du Service.



Bac Pro Production Culinaire

Enseignement général hebdomadaire	Seconde	Première	Terminale
Français/Histoire/géo	4.5h	4.5h	4.5h
Anglais	2.5h 1h	2.5h 1h	2.5h 1h
Anglais professionnel	1.5h	1.5h	1.5h
Espagnol	2.5h	2.5h	2.5h
Maths, Sciences physiques	1h	1h	1h
Arts appliqués	2h	3h	3h
EPS	2h	2h	2h
Accompagnement personnalisé	0.5h	/	/
Visite de classe			
Enseignement professionnel hebdomadaire			
Gestion	1h	1h	1h
Sciences appliquées	2h	3h	3h
Pratique culinaire	12h	11h	11h
Periodes de formation en entreprise (PFE)	6 semaines	8 semaines	8 semaines*

* le stage peut varier lors d'un autre parcours

Bac Pro Commercialisation et Service en Restauration

Enseignement général hebdomadaire	Seconde	Première	Terminale
Français/Histoire/géo	4.5h	4.5h	4.5h
Anglais	2.5h 1h	2.5h 1h	2.5h 1h
Anglais professionnel	1.5h	1.5h	1.5h
Espagnol	2.5h	2.5h	2.5h
Maths, Sciences physiques	1h	1h	1h
Arts appliqués	2h	3h	3h
EPS	2h	2h	2h
Accompagnement personnalisé	0.5h	/	/
Visite de classe			
Enseignement professionnel hebdomadaire			
Gestion	1h	1h	1h
Sciences appliquées	2h	3h	3h
Service au restaurant	12h	11h	11h
Periodes de formation en entreprise (PFE)	6 semaines	8 semaines	8 semaines*

* le stage peut varier lors d'un autre parcours