

Nos réalisations et projets :

- Acquisition de nouveaux équipements de pointe en cuisine et hôtellerie.
- Investissement dans les outils numériques.
- Développement de nouveaux partenariats internationaux
- premier lycée hôtelier à être labellisé E3D (Ecole ou Etablissement en Démarche globale de Développement durable).
- partenariat avec des associations liées au développement durable

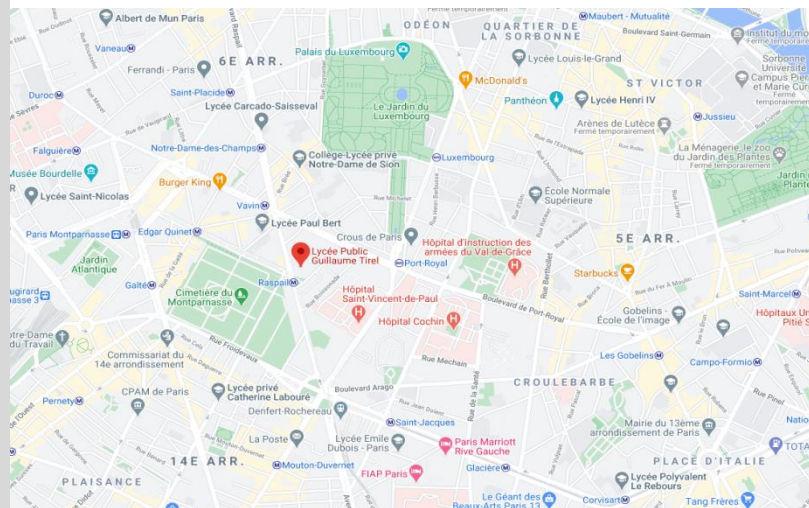
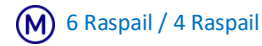


► Situé en plein cœur de Paris, dans le quartier du Montparnasse, le lycée Guillaume Tirel labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale à cœur de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté 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



► Contacts :

Tél. : +33 (0)1 44 84 19 00

Site : <https://www.lyceeguillaumetirel.fr/fr/>



► Réseaux sociaux :



Baccalauréat professionnel Production Culinaire

► Caractéristiques de la section

Apprentissage des techniques fondamentales de production culinaire :

- Connaissances des matières premières, des produits
- Confection des plats
- Elaboration de menus, de fiches techniques
- Apprentissage des techniques de gestion

► Public concerné

Elèves issus d'une classe de 3ème ou de CAP dans un établissement de l'Académie de Paris.

► Profil requis

Capacité d'adaptabilité aux exigences de la profession (tenue, horaires ...), aptitude au travail en équipe, esprit d'initiative et 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 thèmes.

► Poursuite d'études

Avec l'obtention du CAP cuisine, possibilité de poursuivre :

- en Mention Complémentaire en 1 an : employé traiteur, Dessert de restaurant ...
- en première année BTS MHR

► Projets professionnels

1er commis de cuisine dans la restauration traditionnelle ou collective, demi-chef de partie

