



Lycée des Métiers du goût, des soins, et des services à la personne

1 Avenue des Cimes

BP 75

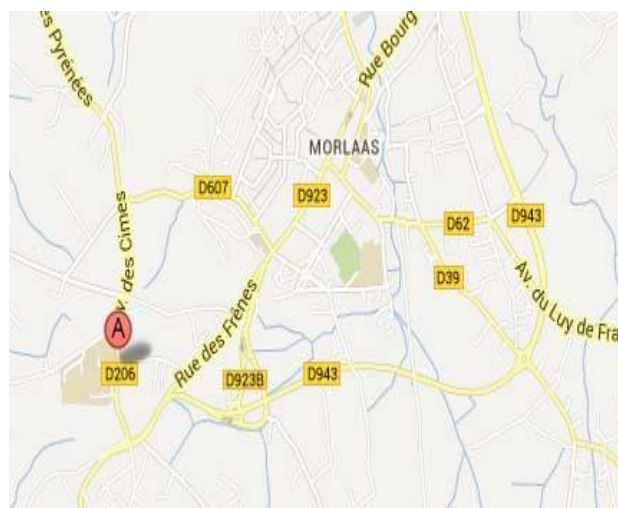
64160 MORLAÀS

Ce.0640042y@ac-bordeaux.fr

Téléphone : 05 59 33 02 51

Télécopie : 05 59 33 03 26

www.lyceeprofessionnel-morlaas.fr



Degrés Décimaux*	
Latitude	<input type="text" value="43.3406307"/>
Longitude	<input type="text" value="-0.2759068999999954"/>



Baccalauréat Professionnel CUISINE



web

Recrutement :

Après une classe de

- 3^{ème} Générale
- 3^{ème} MDP6

Après un CAP

- Cuisine
- restaurant

**Uniquement par procédure informatique
(AFFELNET)**

depuis l'établissement d'origine.



Objectifs de la formation :

Former des professionnels qualifiés, dans des métiers de la restauration capable d'organiser et d'animer une unité de production ou de distribution

Durée du Cycle :

84 semaines auxquelles s'ajoutent une Période de Formation en Milieu Professionnel (Stage) de **22 semaines**

Horaires disciplinaires :

Enseignements généraux :

13,5 heures hebdomadaires

Enseignements professionnels :

12 à 13 heures hebdomadaires

Organisation pratique :

- Logement à l'internat possible
- « Coup d pouce » du Conseil Régional d'Aquitaine en 1^{ère} année de formation (mi-septembre)
- Bourses Nationales (à demander en 3^{ème})
- Bourses Départementales (aide au transport)
- Fonds Social Lycéen, ...

Fournisseurs sur place le jour de l'inscription (début juillet) pour l'acquisition de l'équipement professionnel.

Poursuites d'études :

- BTS Hôtellerie
- Mentions complémentaires :

(Sommellerie, organisateur de réception, barman,....)

Emplois :

Poste de responsabilité au sein d'une entreprise de restauration gastronomique traditionnelle ou collective.