

Perspective de la Formation

INSERTION PROFESSIONNELLE

Le bachelier peut trouver un poste de :

- Premier commis,
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine,
- Chef de cuisine ou chef gérant,
- Responsable de production pour le secteur de la restauration collective

Les élèves s'intégreront rapidement et facilement dans le monde du travail et pourront, par la formation continue, acquérir une meilleure qualification et obtenir une promotion.

POURSUITE D'ETUDES

- Un BTS Tourisme
- Un BTS Restauration
- Option A « Mercatique et Gestion Hôtelière »
- Option B « Art culinaire, art de la table et du service »
- Mention Complémentaire « Cuisinier en desserts de Restaurant »

Recrutement

12 élèves seulement sont recrutés.

PROFIL REQUIS

- Etre motivé et rigoureux dans son travail,
- Etre en bonne santé et avoir le sens de l'hygiène,
- Avoir le goût de la recherche et être à la écoute.
- Etre très assidu, avoir une bonne capacité au travail en autonomie.
- Avoir l'esprit d'initiative et d'organisation.
- Etre courtois et disponible.



TENUE PROFESSIONNELLE

Une tenue professionnelle complète est demandée à tous les élèves désireux de suivre une scolarité au sein du lycée, ceci dans un but d'hygiène et de sécurité.

La Formation

Durée : 3 ans après la 3^{ème}.

CERTIFICATION INTERMEDIAIRE

- BEP des métiers de la restauration et de l'hôtellerie

HORAIRE HEBDOMADAIRE MOYEN

Formation Professionnelle (16 h)

- Technologie Culinaire
- TP de cuisine
- Technologie appliquée de cuisine
- Sciences appliquées
- Gestion
- Prévention- santé- environnement

Enseignement Général (16 h)

- Mathématiques
- Français – Histoire-Géographie
- Langues vivantes (anglais et japonais)
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Education physique et sportive

FORMATION EN ENTREPRISE

22 semaines de formation en entreprise sur les 3 années d'études. (Les entreprises d'accueil sont les hôtels restaurants de Nouméa et sa banlieue)

Objectifs du Bac Pro CUISINE

Le **Bac Pro Cuisine** s'appuie sur un métier et comprend des formations en entreprise.

Il donne une qualification (**niveau IV**) plus élevée et dans la même spécialité que le **BEP** ou le **CAP** auquel il correspond. Il forme des ouvriers, agents techniques et employés hautement qualifiés, aux compétences élargies, ayant acquis des méthodes de travail modernes, une culture technique suffisante. Au terme d'une formation professionnelle et technique menée conjointement avec les entreprises, le titulaire du **Bac Pro Cuisine** peut viser des emplois justifiant des capacités à la conception, à l'organisation et à la production de prestations de qualités compatibles avec les évolutions en cours.



LYCEE PROFESSIONNEL AUGUSTE ESCOFFIER

LYCEE PROFESSIONNEL
COMMERCIAL et **H**ÔTELIER
AUGUSTE ESCOFFIER

Une formation diplômante préparant à l'insertion professionnelle en **cuisine** dans les entreprises du secteur de la restauration. Il peut aussi donner accès à certaines études supérieures.

Contacts

Téléphone : 27.63.88

Télécopie : 28.22.30

Renseignements auprès du chef de travaux Section Hôtelière au
24.26.71

Mail : bmathis@ac-noumea.nc

Adresse

2, rue Georges Baudoux
Pointe de l'Artillerie
BP 371
98845 Nouméa Cedex

SITE : www.ac-noumea.nc/lpch

Dépliant réalisé par Mlle BELLEAU et MM. DE GAILLANDE
et BOEWA MI DELATHIERE
Seconde Bac Pro Gestion-Administration 2013

