

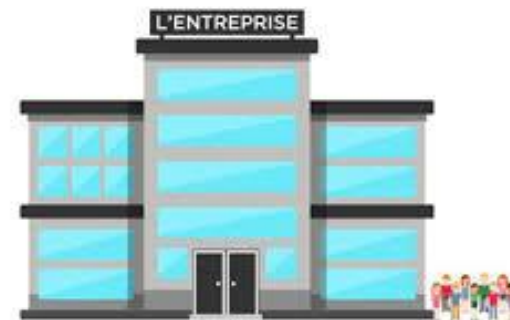
# DURÉE D'UNE FORMATION BAC PRO

La formation se fait en 3 ans

- Seconde
- Première
- Terminale

Dont 22 semaines obligatoires de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)

- 6 semaines en 2<sup>nde</sup>
- 8 semaines en 1<sup>ère</sup>
- 8 semaines en t<sup>erm</sup>



# SECONDE, PREMIERE ET TERMINALE

## ➤ Cours d'enseignements généraux

→ *environ 15 heures/semaine :*

Le français, les mathématiques, l'histoire-géographie, l'allemand et/ou l'anglais, les arts appliqués et l'EPS.



## ➤ Cours d'enseignements professionnels

→ *environ 15 heures/semaine :*

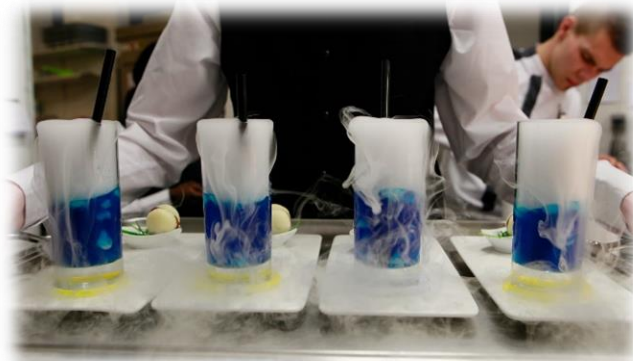
La spécialité choisie, la gestion appliquée, les sciences appliqués, et la PSE (Prévention-Santé-Environnement).



# CSR : COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

- Dresser et décorer les tables,
- Accueillir et accompagner les clients,
- Présenter la carte des plats et des vins,
- Faire des suggestions et conseiller,
- Prendre les commandes des clients,
- Transmettre les commandes en cuisine,
- Ecouter les clients et répondre à leurs questions,
- Offrir un moment de détente aux clients.

# COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION EN IMAGES



# CUISINE

- Elaborer des plats, des menus et de nouvelles recettes,
- Développer leur créativité et décorer les assiettes,
- Choisir les produits en fonction des saisons,
- Fidéliser les clients,
- Diriger une équipe en cuisine,
- Faire découvrir des saveurs nouvelles aux clients,
- Mettre du bonheur dans les assiettes.

# LA CUISINE EN IMAGES

