

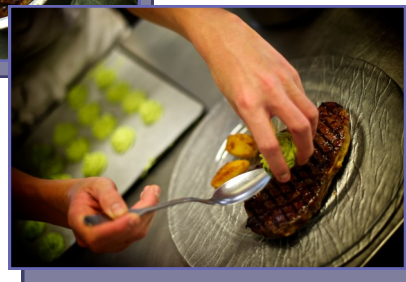
Les qualités d'un professionnel d'organisation et production

Qualités physiques,
morales, professionnelles et
intellectuelles:

Résistance physique
tenue soignée , créativité,
méthodique, rigoureux.
Bonne élocution, Courtoi-
sie, politesse
Esprit d'équipe
Mémoire, culture
général.



Organisation et Production culinaire



Lycée des Métiers François Mitterrand
1 rue Pierre Mendès-France
58120 Château-Chinon ☎ *03 86 79 48 10*

LYCÉE DES MÉTIERS FRANÇOIS MITTERRAND

**Baccalauréat Professionnel
cuisine en
3 ans**



Métiers de l'hôtellerie



Recrutement :

- ° sortie de 3ème
- ° réorientation après une seconde générale

Les périodes de formation en entreprise:

- ° 20 à 22 semaines
- ° en France et d'autres pays d'Europe

Les périodes de formation au Lycée:

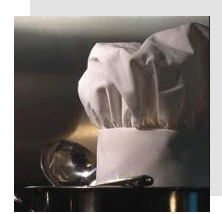
- ° 15 H d'enseignement professionnel
- ° 20 H d'enseignement général

Organisation et production culinaire

Trois années pour acquérir les connaissances indispensables pour intégrer une entreprise hôtelière, ma formation me permettra de connaître les différents concepts (entreprise traditionnelle familiale, chaînes de restauration, ...)et de trouver celui ou je pourrais m'épanouir dans ma vie professionnelle.



Je vais acquérir des bases de cuisine, apprendre à m'organiser, à animer et gérer des équipes , à communiquer, approfondir les langues étrangères ; la gestion et les sciences appliquées à l'alimentation vont compléter ma préparation à la vie professionnelle. Je découvrirais l'analyse sensorielle



Poursuites d'études:

Les élèves qui se sont passionnés Par les desserts peuvent préparer une mention complémentaire en un an. Pour les élèves qui ont des facilités pour les études, ils peuvent envisager un BTS d'Hôtellerie restauration, FCIL puis une licence

