

Vous êtes attiré par les métiers de la cuisine ou du restaurant, vous souhaitez devenir un spécialiste de ces métiers ?

**LA CLASSE DE BACCALAURÉAT  
PROFESSIONNEL EST FAITE POUR VOUS !**

# **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION**

## **Option cuisine ou restaurant**

### **CONDITIONS D'ADMISSIONS**

- Vous devez informer votre collègue de votre intention d'aller en seconde professionnelle et remplir le dossier de candidature demandé au secrétariat de votre établissement.
- Renvoyer ce dossier dûment rempli à l'Inspection Académique des Ardennes (service orientation) avant la date écrite sur le dossier.
- Votre affectation sera prononcée en juin par la commission d'affectation.

## DÉBOUCHÉS

- premier commis
- chef de partie
- adjoint au chef de cuisine  
/ au maitre d'hôtel

## FORMATION

- la formation se déroule sur 3 années.
- il y a 22 semaines de stage réparties sur les 3 années de formation.

## ENSEIGNEMENTS

DISCIPLINES	HORAIRES SUR 3 ANS
Enseignements professionnels	1152 h
Économie / gestion	84 h
Prévention / santé / environnement	84 h
Français, Histoire géographie, éducation à la citoyenneté	380 h
Mathématiques	181 h
Sciences appliquées	168 h
Langue vivante 1	181 h
Langue vivante 2	84 h
Arts appliquées – cultures artistiques	84 h
Éducation physique et sportive	224 h
Accompagnement personnalisé	210 h

## LES « PLUS » DE BAZEILLES

- un établissement ouvert à l'international : possibilité d'effectuer les stages dans des pays européens.
- un établissement à taille humaine.
- un cadre de vie agréable.
- un internat accueillant.