

02 35 93 10 04

www.chateau-de-mesnieres.com

BAC PRO
CUISINE
COMMERCIALISATION
ET SERVICES
EN RESTAURATION



LYCÉE HÔTELIER
Daniel Brottier

Au Château de Mesnières,
je m'engage dans une
formation professionnelle

Les **PLUS** de Mesnières

- ✚ Un accueil dans un site exceptionnel (site classé du château de Mesnières-en-Bray)
- ✚ Le port d'une tenue en adéquation avec la rigueur et l'exigence des métiers de bouche
- ✚ Une mise en relation des jeunes avec des propositions des professionnels du Territoire (fête du fromage « Neufchâtel »...)
- ✚ Des sorties pédagogiques (salons de professionnels...)
- ✚ Un restaurant pédagogique situé dans la « Salle des Gobelins » du château de Mesnières-en-Bray
- ✚ Une plateforme pédagogique de techniques culinaires de qualité
- ✚ Un suivi de vie scolaire individualisé (en internat ou demi-pension : études dirigées...)



BAC PROFESSIONNEL cuisine - BAC PROFESSIONNEL commercialisation et services en restauration

Se former aux métiers de l'hôtellerie restauration

● La formation professionnelle : une autre chance de réussite

Un enseignement général associé à un enseignement professionnel donnant les connaissances, les compétences et les savoir faire utiles à ces métiers de bouche.

● Ai-je le profil pour cette formation ?

- La formation est ouverte aux élèves de 3^{ème}, seconde générale ou technologique et aux élèves issus de CAP. Elle se déroule sur trois ans.
- L'enseignement général comprend : français, mathématiques, histoire-géographie, anglais, gestion entreprise, sciences appliquées, prévention santé environnement, arts appliqués, EPS.
- L'enseignement professionnel comporte des séances de travaux pratiques et des heures de technologie professionnelle.
- Un accompagnement personnalisé est assuré.

● Conduite pédagogique de la formation

- Examen en CCF sur les trois années, exceptés les épreuves de français et histoire géographie en ponctuel.
- Certification BEP en classe de première.
- Stages en milieu professionnel en France et à l'étranger : 22 semaines sur les trois années.
- Propositions de stage dans des établissements de prestige.
- Un travail d'équipe soutenu, un accompagnement du professeur principal en relation avec la vie scolaire qui permettent un excellent taux de réussite aux examens.
- Mise en place de soirées à thèmes au restaurant d'application permettant de valoriser la responsabilité, la créativité et l'autonomie des jeunes.
- Sorties pédagogiques : Equip' Hôtel, Rungis, fromageries, viticulture, etc...
- Partenariat avec un lycée agricole : atouts sur la connaissance et la visualisation des produits agricoles que transforment nos métiers de la restauration.
- Participation aux concours professionnels (Coupe Georges Baptiste, Bien manger en Normandie, etc..)

→ Débouchés professionnels

Postes à responsabilités : premier commis cuisine, chef de partie, chef de rang, barman.

● Un passeport pour une poursuite d'études

- Via le portail POST BAC :
 - BTS hôtelier : art culinaire, art de la table
 - BTS hôtelier : mercatique et gestion hôtelière.
- Diverses mentions complémentaires.