

## Profil

### Qualités requises :

- Dynamisme, sens de l'accueil
- Résistance physique et morale
- Grande disponibilité, mobilité
- Sens des responsabilités

### Conditions d'admission

- Etre diplômé d'un BEP Hôtellerie-Restauration
- Autre cursus possible : nous contacter

## Programme

### Enseignement Général :

- Mathématiques
- Français
- Histoire-Géographie
- Langue vivante étrangère
- Education artistique et arts appliqués
- Education physique et sportive

### Enseignement Spécialisé :

- Technologie culinaire
- Technologie du service
- Technologies commerciales
- Gestion de l'entreprise
- Sciences appliquées

## Objectif

Former des spécialistes de la production culinaire et de sa commercialisation dans les cadres de la cuisine traditionnelle, la restauration d'entreprise et la restauration rapide.

Ces objectifs peuvent être atteints par la voie de la formation initiale (scolaire) ou par la formation professionnelle sous statut salarié (contrat de qualification / alternance).

## Débouchés :

- En cuisine, en tant que premier commis (aide à la préparation des plats), chef de partie (responsable d'une activité de cuisine spécifique), chef de cuisine (responsable de toutes les préparations culinaires).
- En restaurant : accueil de la clientèle : chef de rang, maître d'hôtel, adjoint au directeur de restaurant.
- En restaurant d'entreprise et restauration rapide : gestionnaire, adjoint de restaurant.

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Nature	Durée	Coefficient
E1 - Epreuve technologique :			
A1. Restauration	Ecrit	2 h	3
B1. Sciences Appliquées	Ecrit	1 h 15	1
C1. Pratique professionnelle	Pratique	5 h	4
E2 - Economie - Gestion - Mathématiques:			
A2. Economie - Gestion de l'entreprise	Ecrit	2 h	2
B2. Mathématiques	Ecrit	1 h	1
E3 - Epreuve des synthèses des activités en entreprise	Oral	30 min	2
E4 - Langue vivante étrangère	Oral	20 min	3
E5 - Français - Histoire - Géographie :			
A5. Français	Ecrit	2 h 30	3
B5. Histoire - Géographie	Ecrit	2 h	2
E6 - Arts appliqués	Ecrit	3 h	1
E7 - Epreuve d'éducation physique et sportive	Pratique		1