

QUALITES REQUISES

- Avoir le goût de cuisiner
- Bonne présentation
- Souci d'hygiène et de propreté
- Discipline et organisation
- Amabilité et courtoisie
- Aimer le travail en équipe
- Bonne condition physique (station debout prolongée)

POURSUITE D'ETUDES METIERS POSSIBLES

Poursuite d'études:

- Brevet de Technicien Supérieur BTS Hôtellerie Restauration (2 ans)

Métiers possibles :

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration
- Chef de cuisine
- Chef-gérant en restauration collective
- Responsable de production pour le secteur de la restauration collective

PRESENTATION DU LYCEE

Le lycée propose 3 filières de formation :

- les métiers de la **mode**
- Les métiers de la **santé**
- Les métiers de la **bouche**

L'équipe pédagogique est composée de 86 professeurs et 15 éducateurs.

HEBERGEMENT

2 résidences scolaires garçons :

- St Léon : 12 places
- Les flamboyants (internat d'excellence): 40 places

1 résidence scolaire filles :

- Les figuiers : 225 places

Les inscriptions se font courant décembre

Lycée Professionnel et Hôtelier St Jean XXIII

BP 32
98890 PAÏTA
NOUVELLE CALEDONIE
Tel : 35.31.28 Fax : 35.42.14
Courriel : accueil.lp.jean23@ddec.nc
Secrétariat : sec.lp.jean23@ddec.nc
Site : <http://jean23.ddec.nc>

st Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

LYCÉE PROFESSIONNEL
ET HÔTELIER
ST JEAN XXIII



BAC PRO Cuisine



LA FORMATION AU LYCEE

CONTENU DE LA FORMATION

Les cours dispensés au cours des 3 années de formation sont:

■ Enseignement Général :

Français, Histoire-Géo, Mathématiques et Sciences, Anglais, Arts Appliqués, EPS, Economie-Gestion.

■ Enseignement Professionnel :

Sciences Appliquées, Technologie, Prévention-Santé-Environnement, Travaux Pratiques en Cuisine.

LES OBJECTIFS POURSUIVIS

- Organisation et entretien d'un poste de travail
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Concevoir un menu et réaliser des préparations culinaires
- Communication et commercialisation
- Animation et gestion d'une équipe
- Approvisionnement/stockage, entretien

Les projets : les 3 années de formation sont rythmées par des projets pédagogiques: Salon de la Gastronomie, Restaurant d'application...

TENUE PROFESSIONNELLE

La tenue professionnelle est à acheter en début de formation.

Le port de chaussures fermées est obligatoire en atelier pour des raisons de sécurité

LA FORMATION EN ENTREPRISE

PFMP (Période de Formation en Milieu Professionnel)

L'élève doit effectuer **26 semaines** de formation en entreprise au cours des trois années :

- **7 semaines** de stage en classe de 2nde.
- **11 semaines** de stage en classe de 1ère.
- **8 semaines** de stage en classe de Tale.

La formation en entreprise permet à l'élève d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en terme de **savoir-faire** et de **savoir être**.

L'élève choisit son lieu de stage parmi une liste d'entreprises proposées par les enseignants. Puis, il s'implique en allant faire signer sa convention de formation (contrat liant l'élève, le lycée et l'entreprise) en 3 exemplaires auprès de l'entreprise qui accepte de le former.

En milieu professionnel, l'élève représente son lycée: il se doit d'être ponctuel, assidu, propre, sérieux et respectueux. Toute absence doit être signalée au tuteur très rapidement et l'élève absent doit fournir un certificat médical.

L'élève peut-être amené à travailler selon les impératifs de la profession en **horaires décalés**, en fin de semaine et les jours fériés.

Chaque période de stage en entreprise est **évaluée** et compte pour **l'obtention du Bac Pro**.

INFORMATIONS DIVERSES

NOTES ET BULLETINS

Les parents reçoivent **un relevé de notes** à chaque fin de période.

Deux conseils de classe sont prévus : Un en milieu d'année qui marque la fin du premier semestre et le deuxième en fin d'année.

Un bulletin avec les moyennes et les appréciations est envoyé aux familles après chaque **conseil**.

CERTIFICATION INTERMEDIAIRE

L'élève présente en fin de première bac pro l'examen de **BEP Restauration**.

BAC PRO

La plupart des épreuves se déroulent en **C.C.F** (**Contrôle en cours de formation**). à St Jean XXIII et lors des périodes de formation en entreprise.

Seuls, le français, l'histoire-géographie et l'instruction civique sont des épreuves ponctuelles organisées en fin d'année de Terminale.