



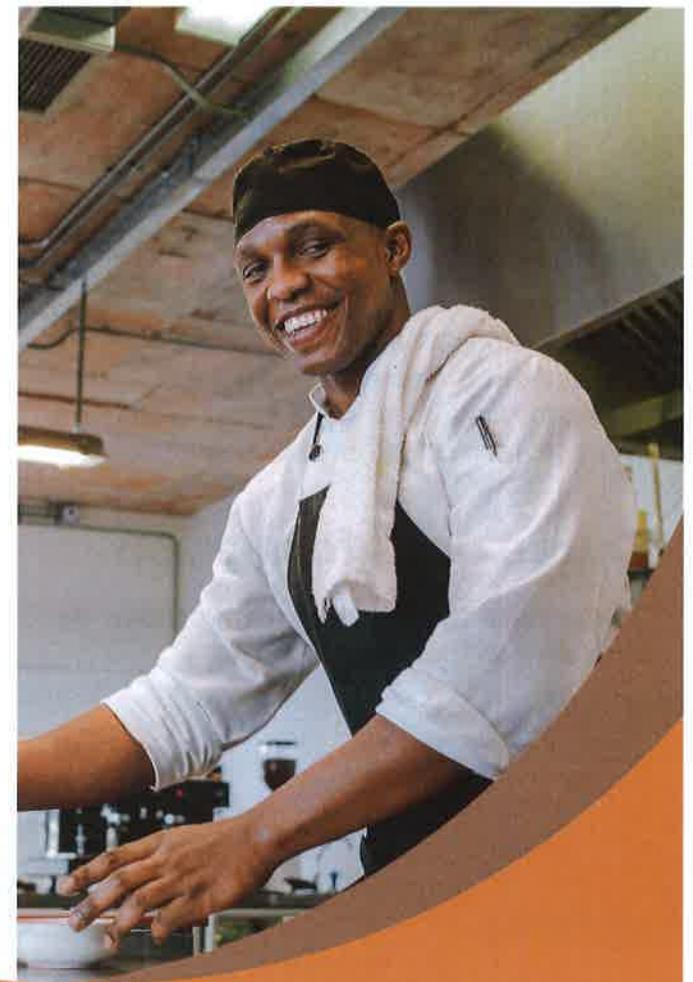
Notre établissement

Situé route du Mont-Mou à Païta, le Lycée Professionnel et Hôtelier Saint Jean 23 est implanté dans un cadre verdoyant.

Le lycée dispense des formations dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier, les métiers du secteur Sanitaire et Social ainsi que dans le domaine industriel.

Nous mettons en avant la pédagogie de projet au travers de la réalisation de nombreux événements adaptés à chaque formation.

Tous les élèves portent la tenue uniformisée de l'établissement.



Description du métier

Le/la titulaire du BAC PRO CUISINE est un professionnel qualifié qui est apte à remplir immédiatement la **fonction de commis de cuisine dans le secteur de la restauration traditionnelle et collective.**

Il/elle **maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.**

Il / elle **gère les commandes**, les relations avec les fournisseurs et **les stocks** de produits.

Il/elle **connaît les techniques commerciales** pour améliorer les ventes, il/elle entretient des relations avec la clientèle.

Nous Contacter

☎ 35.31.28

✉ sec.lp.jean23@ddec.nc

🌐 <https://jean23.ddec.nc>

📍 Route du Mont-Mou
BP 32 - 98890 Païta

📘 Lycée Professionnel et Hôtelier
Saint Jean 23

🎵 LP Saint Jean 23

BAC PRO Cuisine

St Jean 23
LYCÉE PROFESSIONNEL ET HÔTELIER

"Où que tu ailles, vas-y avec ton cœur"

Conditions d'accès

Élève sortant de 3e générale ou de 3e Prépa-Métiers pour une entrée en **2nde BAC PRO Métiers de l'Hôtellerie-Restauration**.
Spécialisation à partir de la classe de 1ère en fonction des résultats entre Cuisine et Service.

Durée de la formation

3 ans dont 22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Contenus de la formation

- Préparer des mets salés et sucrés de restaurant
- Maîtriser les techniques de cuisson, de réalisation et de présentation de tous les plats
- Travailler en équipe et en temps limité
- Gérer les approvisionnements et les stocks de produits
- Acquérir des compétences en gestion et en comptabilité
- Maîtriser les techniques commerciales pour améliorer les ventes
- Entretenir des relations avec la clientèle

Aptitudes à développer durant la formation

- Goût pour l'art culinaire et le travail manuel
- Habileté manuelle et créativité
- Dynamisme et rapidité
- Goût pour le travail d'équipe
- Avoir une tenue et une hygiène corporelle parfaites
- Respect des règles de sécurité
- Faire preuve d'adaptabilité (horaires de travail variables)
- Bonne résistance physique



Exemples de métiers

- Chef de cuisine
- Chef de partie
- Gérant de restauration collective



Exemples d'entreprises

- Tous types de restaurant
- Bistrot / Brasserie
- Traiteur
- Grand groupe hôtelier



Tenue Professionnelle

La tenue professionnelle est fournie par le lycée. Elle est facturée à la famille.

Les élèves de BAC PRO CUISINE au LPH St Jean 23 cuisinent pour les clients de notre **restaurant d'application "Quai 23"**.

