

LES DEBOUCHES

- ⇒ Vie active
- ⇒ Mention complémentaire
- ⇒ BTS Hôtellerie Restauration Option B Art Culinaire ou A Gestion et commerciale en initiale ou par apprentissage

LES ATOUTS DE NOTRE LYCEE

- ⇒ **Un lycée à taille humaine** (250 élèves)
- ⇒ **Un internat avec prise en charge quasi individuelle**
- ⇒ **Proximité de la gare SNCF: 20min à pieds** (Le lundi et le vendredi, un service gratuit d'acheminement des bagages gare/lycée)
- ⇒ **Un environnement naturel et des activités au sein du foyer sociaux éducatif**
- ⇒ **Participation des élèves à des concours d'hôtellerie/restauration**

NOUS CONTACTER

LYCEE PROFESSIONNEL ET TECHNOLOGIQUE L'ARROUZA

28 Boulevard Roger Cazenave

B.P. 707

65107 LOURDES Cedex

Tel : 05.62.42.73.90

Fax : 05.62.94.28.65

Mail : 0650014m@ac-toulouse.fr

<http://arrouza.entmip.fr/>

COCONTACT :

Chef d'Etablissement
Stéphan ANGLA

Directeur Délégué aux Formations
Professionnelles et technologiques
Frédéric DELGA



BAC PRO Restauration Production Culinaire

*Faites le choix d'une formation
professionnelle et diplômante*



PORTES OUVERTES

Samedi 11 mars 2017 De 9h00 à 14h00
Possibilité de se restaurer sur place

Mercredi 17 mai 2017 de 13h00 à 17h00

LES ENSEIGNEMENTS

- ♦ Français
- ♦ Mathématiques
- ♦ Histoire/Géographie
- ♦ Langues vivantes (anglais, espagnol et italien)
- ♦ Gestion d'entreprise
- ♦ Economie et Droit
- ♦ Arts appliqués
- ♦ Approfondissement personnalisé
- ♦ Matières professionnelles : atelier expérimental, travaux professionnels cuisine, gestion hôtelière,...

Le BAC Pro Restauration Production Culinaire se prépare en 3 ans après la 3ème

3 années de formation entrecoupées de 22 semaines en entreprise
+ mise en pratique des apprentissages au restaurant d'application ouvert au public

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquisitions des compétences liées aux techniques de cuisine (préparation, réalisation, cuisson et dressage)

Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits

Acquérir des compétences en gestion et en comptabilité

Acquérir des compétences en sécurité et hygiène alimentaire

Accueillir le client, être à l'écoute de ses envies

POUR QUELS MÉTIERS ?

EN FRANCE ou A l'ÉTRANGER

- ♦ **Premier commis**
- ♦ **Chef de partie dans un restaurant traditionnel**
- ♦ **Chef / Gérant ou responsable de production en restauration traditionnelle et/ou collective.**

VOS QUALITES

Adaptabilité	Esprit de synthèse
Dynamisme	Sens commercial
Esprit d'équipe	Disponibilité
Curiosité	Motiv-
	Rigueur