

## DÉBOUCHÉS

- ◆ Commis de cuisine
- ◆ Second de cuisine
- ◆ Chef de cuisine
- ◆ Chef de rang
- ◆ Maitre d'hôtel
- ◆ Responsable secteur collectivité
- ◆ Directeur de restaurant

En France comme à L'étranger



## OÙ ?

- ◆ Restaurant gastronomique
- ◆ Restaurant traditionnel
- ◆ Restaurant collectif

## METIERS

**Cuisine :** De l'élaboration des recettes à la réalisation des plats, en passant par la gestion des stocks de produits et des commandes, le cuisinier exploite ses multiples talents pour présenter aux clients des repas fins et joliment présentés. La restauration recrute à tous les échelons, du commis au grand chef. Elle offre des débouchés variés.

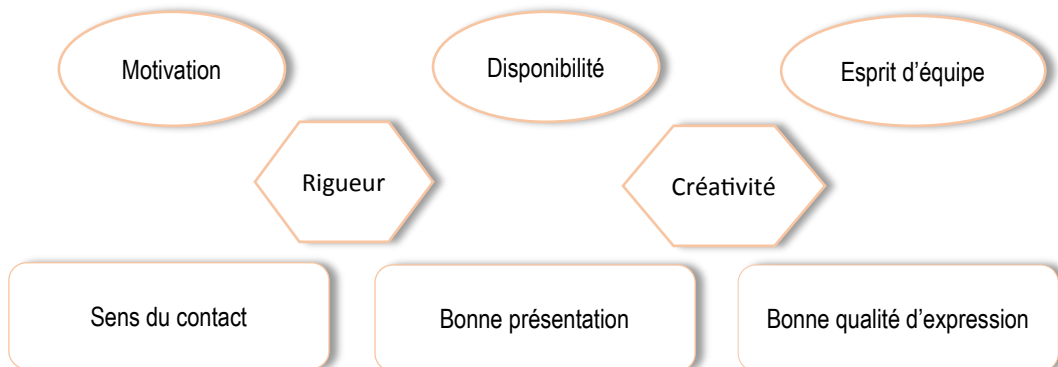
**Service :** Effectuer le service en salle de restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle.

## LES POURSUITES D'ÉTUDES

- ◆ BP Barman
- ◆ BP Restaurant
- ◆ BP Sommelier
- ◆ MC Accueil réception
- ◆ MC organisateur de réceptions
- ◆ BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration (MHR)
- ◆ BTS management en Hôtellerie –Restauration option B management d'unité de production culinaire



## QUALITÉS ATTENDUES



## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Choix de la spécialité dès la seconde :

Cuisine ou Service restauration

- ◆ Technologie des produits et des matériels (connaissances des produits)
- ◆ Travaux pratiques de cuisine ou de restaurant
- ◆ Gestion de L'entreprise
- ◆ Sciences appliquées

## ENSEIGNEMENT GENERAL

- ◇ Français
- ◇ Histoire
- ◇ Géographie
- ◇ Maths sciences
- ◇ Langues vivantes étrangères ( 2 LV en Bac et 1 en CAP )

+

## PFMP

(Période de Formation en Milieu professionnel)

- ⇒ 16 semaines durant les **2 années de CAP**
- ⇒ 22 semaines durant les **3 années de Bac pro**

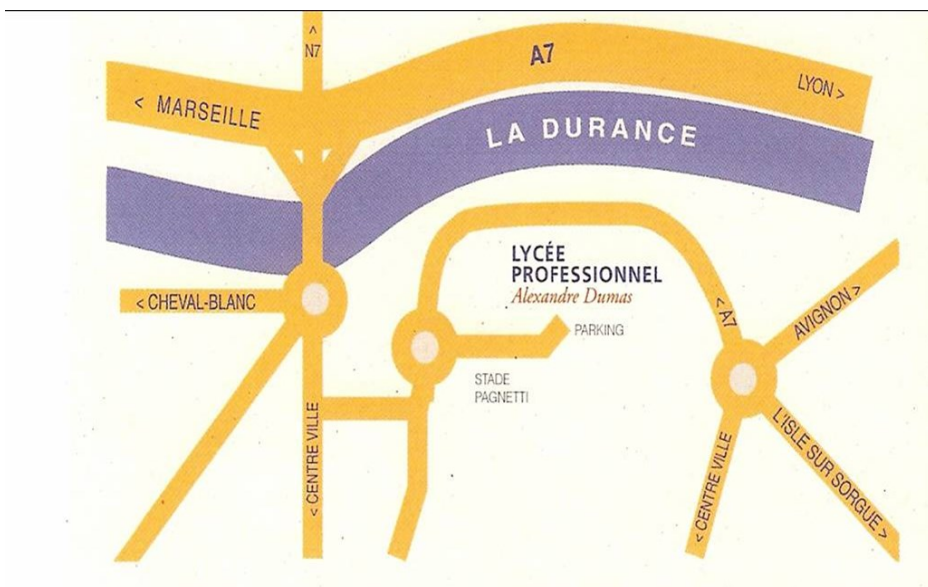


## Pour vous accueillir

- ◇ Un internat filles et garçons
- ◇ La demi-pension
- ◇ Le CDI ouvert tous les jours de 8h à 18h

Le mercredi après midi l'UNSS propose des activités sportives.

## Où nous trouver



**CAP/BAC PRO Cuisine ou Commercialisation  
des Services en Restauration**

# SE FORMER, C'EST AVANCER



Avenue Alphonse Jauffret  
84300 CAVAILLON

☎ : 04 90 06 34 50  
[www.lyc-dumas.ac-aix-marseille.fr](http://www.lyc-dumas.ac-aix-marseille.fr)