
Baccalauréat Professionnel Turbo

CUISINE ET GASTRONOMIE



BAC PRO TURBO

FORMATION ACCÉLÉRÉE EN 1 AN

EN CUISINE GASTRONOMIQUE

CONDITIONS D'ACCES

Être titulaire d'un baccalauréat technologique hôtellerie,
D'un baccalauréat général **avec** une expérience professionnelle de 3 ans minimum ou d'un CAP cuisine.

CONTENU DE LA FORMATION

Contenu

2 TP cuisine application, 1 TP préparation examen toutes les semaines

1h de math, de prévention santé environnement et 1h de gestion par semaine

1h30 mn de technologie cuisine/restaurant par semaine

Formation classique, travail de produits nobles, uniquement à base de produits bruts,

Participation salons,

Formation cuisine dispensée en partie par un des Meilleurs Ouvriers de France.

Nombre de places : 12

EXAMEN ET PERSPECTIVES

Vous conservez le bénéfice des notes obtenues au bac technologique hôtellerie restauration en enseignement général (français, langues, histoire géographie, EPS et options communes validées).

Vous passerez l'examen du baccalauréat professionnel option cuisine, à la fin de l'année scolaire.

Pour information : Le taux de réussite à l'examen est de 100% avec de nombreuses mentions et le taux d'insertion professionnelle est supérieur à 90% - certains préférant poursuivre leurs études ensuite.

QUALITÉS ET ÉTAT D'ESPRIT

Cette formation s'adresse avant tout à ceux qui, passionnés, aiment la cuisine, sont curieux et ont envie d'apprendre.

La motivation, l'assiduité, la rigueur, la confiance dans la parole et la tâche confiée sont des valeurs attendues, plus que des compétences techniques.

Si vous pensez répondre à ce profil, adressez votre candidature au lycée

Lycée des métiers Hôtellerie et de Tourisme d'Occitanie

Inscription Bac Pro Turbo

1 rue de l'abbé Jules Lemire

31026 TOULOUSE / Tel : 05 34 50 10 04