

Bac Professionnel

# Métiers de l'Hôtellerie Restauration

Option Cuisine



**École Hôtelière Saint-Bénigne**  
99 Rue de Talant, 21000 DIJON

03 80 58 33 43  
[hotellerie@groupe-sb.org](mailto:hotellerie@groupe-sb.org)

**ÉCOLE HÔTELIÈRE**  
Saint-Bénigne

## ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

**40%**

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

**60%**

**22 semaines de période de formation en milieu professionnel**

(6 semaines en 2nde, 8 semaines en 1ère et 8+6 semaines en Terminale)

### ACCÈS

- Après une classe de 3ème
- Après une classe de 2nde Générale ou Technologique :  
intégration directe en 1ère

### POURSUITE D'ÉTUDES

- **BTS Management en Hôtellerie-Resturation (MHR)** à SB Formation
- **Certificat de spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurat** à SB Formation

### LES DE SAINT-BÉNIGNE

- Espaces professionnels dédiées, plateau technique au Lycée, restaurant d'application ouvert au public et hôtel pédagogique
- Prêts des tenues professionnelles
- Participations fréquentes à des manifestations de premiers plans
- Formations aux extras par l'Ecole des Extras
- Journées découvertes des métiers de l'Hôtellerie-Resturation
- Possibilité d'internat
- Certification Cambridge Business English, reconnue à l'international
- Stage possible à l'étranger avec Erasmus+

**JOURNÉE D'IMMERSION  
DE FÉVRIER À AVRIL**

# BAC PRO MHR - CUISINE

*Le titulaire du Baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine. Il exerce dans tous les secteurs et formes de restauration, en France et à l'étranger. Préparation, dressage, cuisson, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du Bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il connaît les techniques pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle.*

| Enseignements                                | Horaires annuels |          |           |
|----------------------------------------------|------------------|----------|-----------|
|                                              | Seconde          | Première | Terminale |
| Français, Histoire, Géographie, EMC          | 120              | 98       | 99        |
| LV1 Anglais                                  | 60               | 56       | 55        |
| Sciences appliquées                          | 45               | 42       | 33        |
| Mathématiques                                | 45               | 56       | 55        |
| EPS                                          | 75               | 70       | 66        |
| Arts appliqués et culture artistique         | 30               | 28       | 22        |
| Enseignements Professionnels et Pratiques    |                  |          |           |
| Pratique et Théorique                        | 360              | 294      | 231       |
| Français en co-intervention                  | 15               | 14       | -         |
| Mathématiques et Sciences en co-intervention | 15               | 14       | -         |
| Mercatique et gestion appliquée              | 30               | 28       | 33        |
| Prévention Santé Environnement               | 30               | 28       | 33        |
| Réalisation d'un projet chef d'œuvre         | -                | 56       | 22        |



GROUPE  
Saint-Bénigne

Le plaisir de  
réussir, **ensemble**

RETROUVEZ-NOUS  
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

