



# Bac Pro Cuisine

## ACCES

- la **classe de 2nde**, après la 3<sup>ème</sup> enseignement général ou la 3<sup>ème</sup> préparatoire aux formations professionnelles
- la **classe de 1ère**, après un CAP cuisine ou toute autre formation selon le projet professionnel.

## OBJECTIFS DE FORMATION

Le titulaire du Baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel très qualifié, immédiatement opérationnel, exerçant son activité de cuisine dans plusieurs types d'établissements dans la restauration commerciale ou collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementier...)

Il doit être capable de s'adapter en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et toutes les formes de restauration.

### Il doit être capable de:

- Participer à l'évolution forte des connaissances technologiques et scientifiques, dans les pratiques professionnelles
- Prendre en compte l'évolution du comportement du consommateur
- Connaître la saisonnalité des produits qu'il cuisine, les goûts de sa clientèle ainsi que la tenue des stocks. Il doit sans cesse renouveler son menu et faire preuve de créativité.
- Connaître la réglementation dans les domaines de l'hygiène, de la santé et de la sécurité.
- Réaliser des recettes à partir de fiches techniques
- Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements

### Compétences à acquérir :

Rapidité, rigueur, résistance physique, travail en équipe, patience, humilité, enthousiasme, discipline, disponibilité et autonomie, créativité et sensibilité développée.

## FORMATION ET EVALUATION EN ENTREPRISE

**Durée : 22 semaines sur 3 ans.**



## DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple, les postes suivants :

- 1er commis de cuisine, chef de partie, second
- chef de cuisine, chef gérant ou responsable de production en restauration collective

Les titulaires du BAC Pro Cuisine peuvent compléter leur formation en préparant. :

- des Mentions complémentaires : cuisinier en dessert de restaurant, employé traiteur...
- un BTS Restauration



## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratiques de Cuisine
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation à l'hygiène et à l'environnement
- Gestion Appliquée
- Formation Secouriste Sauveteur du Travail

## ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français
- Histoire et Géographie
- Anglais - Espagnol
- Mathématiques
- EPS
- Arts Appliqués
- Enseignement Général Lié à la Spécialité
- Ateliers d'Accompagnement Personnalisé

Lycée des métiers  
des Arts du goût  
et des Services à la  
personne