



Bac Pro Cuisine

ACCES

- En classe de 2nde Famille de métiers Hôtellerie-Restauration,
- ou **Directement en classe de 1^{ère} Bac pro Cuisine**, 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 en restauration commerciale ou collective, dans des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementier, etc.)

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
- 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 développées.



DEBOUCHES PROFESSIONNELS ET POURSUITES D'ETUDES

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper 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 Management en Hôtellerie Restauration (3 options)



Contenu de la Formation

Sous Statut scolaire :

- 60% d'enseignement Professionnel :
Travaux Pratiques de cuisine et Technologie
Sciences Appliquées –Gestion Appliquée
- 40% d'enseignement Général :
Français, Histoire, Géographie, Education Civique
Mathématiques
Education Physique et Sportive
Langue Vivante Obligatoire
Arts Appliqués

22 semaines de stage en Entreprises (PFMP) sur les 3 ans

Sous Statut d'Apprenti(e) sur deux ans en classe de 1^{ère} et de Terminale :

675 h de formation par an (Enseignement Professionnel et Enseignement Général) avec une alternance de 20 semaines de 35h au lycée et le reste en Entreprise.