

BAC PRO

Cuisine

3 ans
après 3ème

Famille des Métiers de l'Hôtellerie-Restoration

2nde commune : Cuisine / Commercialisation et Services en Restauration

DOMAINES D'ACTIVITÉ

Le cuisinier élabore des mets, allant de l'entrée au dessert. Il exprime sa créativité pour satisfaire les clients attachés à la tradition de la gastronomie française mais aussi de plus en plus friands de nouvelles saveurs.

Fabrication, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Il doit être sensible à la gestion et à la comptabilité afin de maîtriser les coûts. Il doit être à l'écoute et entretenir les relations avec la clientèle pour améliorer ses ventes.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

LES + DU LYCÉE

- Section Européenne
- Stage en Europe dans le cadre du programme Erasmus +



INTÉGRATION DANS L'ENTREPRISE

Le titulaire du Bac Pro occupe un poste de commis de cuisine et, à terme, peut devenir chef de partie dans un restaurant traditionnel, chef gérant ou responsable de production en restauration collective.

APTITUDES

- Sens de l'organisation
- Dextérité manuelle
- Sens artistique et esthétique
- Sens critique
- Polyvalence

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- Organisation de la production
- Mise en place d'un poste de travail
- Gestion des stocks
- Gestion des commandes
- Ordonnancement et planification d'une production
- Réalisation de préparations culinaires
- Dressage et mise en valeur des préparations

- Conditionnement selon les règles d'hygiène et de sécurité
- Contrôle des activités
- Suivi de qualité

POURSUITE D'ETUDES

- BTS Management en Hôtellerie Restauration option A Management d'Unité de Restauration
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option B Management d'Unité de Production Culinaire
- BTS Management en Hôtellerie Restauration option C Management d'Unité d'Hébergement
- Certificat de Spécialisation Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Brevet Professionnel Arts de la Cuisine
- Certificat de Spécialisation Organisateur de Réceptions

TEMPS DE FORMATION EN ENTREPRISE

- 20 semaines

ACCESSIBILITÉ :

Elèves issus de 3ème
et 3ème PMET

CAPACITÉ D'ACCUEIL :

- 12 élèves