



Créateur de talents

La durée de la formation est de 3 ans.

Une période de formation en milieu professionnel de 22 semaines réparties sur les 3 années, permet d'établir un contact entre l'élève et l'entreprise afin de parfaire l'apprentissage des pratiques professionnelles.

Le titulaire du Bac Pro Cuisine est un cuisinier qui maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa pratique commerciale.

Famille des métiers de l'Hôtellerie Restauration

CONDITION D'ACCES

Après la classe de 3ème.

POURSUITES D'ETUDES

- Mention complémentaire « organisateur de réception »
- Mention complémentaire « dessert de restaurant », « cuisine allégée », « traiteur »
- BTS Hôtellerie Restauration, option A (mercatique et gestion hôtelière) ou option B (art culinaire, art de la table et du service)
- BTS Gestion de la PME (au lycée A. Judic)

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Premier commis
- Chef de partie
- Cuisinier
- Adjoint au chef de cuisine
- Adjoint au gérant ou responsable

SPECIFICITES

- 2 journées hebdomadaires de pratique en atelier
- Cours de DNL en langue étrangère
- 22 semaines de stage dans des établissements gastronomiques ou traditionnels (possible à l'étranger)

COMPETENCES ET ACTIVITES PROFESSIONNELLES

- ◆ Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- ◆ Organiser la production en cuisine
- ◆ Maîtriser les bases de la cuisine : tailler, découper les légumes, réalisation de sauces, les pâtes de base, décoration...
- ◆ Cuisiner : production de plats, réalisation de desserts
- ◆ Rendre compte de son travail
- ◆ Appliquer les démarches qualité : contrôler, déguster
- ◆ Dressage d'assiettes : faire preuve de créativité
- ◆ Réalisation de repas à thèmes (ex : soirée Bourguignonne, Entre terre et mer, la couleur dans l'assiette, les grands chefs, etc.)

HORAIRES HEBDOMADAIRES

Enseignement général	2nde	1ère	Tle
Français, HI-Géo, EMC	3.5	3	
Mathématiques	1.5	2	2
LV Anglais	2	2	2
EPS	2	3	3
Sciences appliquées	1	1	1
Enseignement professionnel	10	10	10
Sciences appliquées	1.5	1.5	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Enseignement Professionnel			
Co-Intervention Maths	1	1	1
Co-Intervention Français	1	1	1
Chef d'œuvre	-	2	2
Economie-Gestion	1	1	1
Consolidation—AP - accompagnement au choix d'orientation	2.25	2	2
Total hebdomadaire			
Option LV2 (Espagnol ou Allemand)	1.5	2	2