

Bac Pro

CUISINE

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

Le diplômé de ce bac pro 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. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes. Il entretient aussi les relations avec la clientèle.

Pour qui ?

Cette formation est accessible en 1ère à la suite d'une 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration au sein de laquelle les enseignements professionnels porteront sur la cuisine et les services en restauration : la spécialisation en cuisine intervient en 1ère.

Qualités requises

- Organisation, gestion et polyvalence
- Savoir communiquer et travailler en équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Bonne résistance physique et grande disponibilité horaire

Débouchés

Il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Métiers accessibles

- Cuisinier
- Commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques
- Chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective

Lieu de préparation à Monaco :

Lycée Rainier III

Programme

| ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX | HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS |
|---|-------------------------------|
| Enseignements professionnels | 15h |
| Co-intervention en enseignement professionnel-français | 1h |
| Co-intervention en enseignement professionnel-mathématiques | 1h |
| Chef d'œuvre (en 1ère et Terminale) | 1h30 |
| Prévention-santé-environnement | 1h |
| Economie-gestion | 1h30 |
| Enseignements généraux | |
| Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique | 4h |
| Mathématiques | 2h |
| Anglais | 2h |
| Sciences appliquées | 1h |
| Arts appliqués et culture artistique | 1h |
| Éducation physique et sportive | 2h |
| LVB | 1h30 |
| Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation | 2h |
| TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES | 35h environ |

Stages

22 semaines de périodes de formation en milieu professionnel, réparties sur les 3 années.

Enseignements professionnels

- **Organisation et production culinaire** : apprentissage de la préparation des entrées, des plats et des desserts. Maîtrise des bases de la cuisine (sauces, cuissons et présentation des plats).
- **Animation et gestion d'équipe** : gestion des plannings, animation de l'équipe, formation du personnel
- **Gestion des approvisionnements et d'exploitation** : détermination des besoins en matériel, contrôle des produits et du stockage. Gestion des stocks...
- **Communication et commercialisation** : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs...
- **Démarche qualité** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation à la diététique ...

Poursuites d'études

Le Bac Pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une bonne réussite aux examens, on peut envisager :

- BTS Management en hôtellerie-restauration

Il est également possible de compléter sa formation avec :

- soit un Certificat de Spécialisation (Cuisinier en dessert de restauration, Organisateur de réceptions)

- soit un Brevet Professionnel (Arts de la cuisine, Barman, Sommelier...)