

Bac Pro CUISINE

Le Baccalauréat Professionnel Cuisine permet d'acquérir les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte d'un restaurant.

Pour qui ?

Cette formation s'adresse à celles et ceux qui souhaitent travailler comme cuisinier mais aussi entretenir des relations avec la clientèle.

Fabrication de pâtisseries, cuisson, dressage, gestion des commandes et des stocks de produits, relation avec les fournisseurs... Le diplômé a non seulement des compétences en cuisine et restauration mais également en gestion et commerce.

Au programme

Ce baccalauréat professionnel permet d'acquérir des compétences en cuisine mais également en gestion et en comptabilité. Les diplômés sont également capables de maîtriser les coûts et d'analyser la politique commerciale.

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

Enseignements généraux

Les **enseignements généraux** incluent : français, histoire-géographie, enseignement moral et civique, mathématiques, langue vivante A (anglais), éducation physique et sportive (EPS), arts appliqués, prévention-santé-environnement.

Ce socle commun est présent dans tous les bacs professionnels.

Enseignements propres à la série :

Les élèves suivent des **enseignements propres à la série** :

- **Communication en restauration** : relation avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs
- **Organisation et production culinaire** : préparation des entrées, des plats et des desserts et maîtrise des bases de la cuisine (sauces, cuissons, présentation des plats) ...
- **Animation d'équipes en restauration** : gestion des plannings, animation de l'équipe, formation du personnel...
- **Gestion des approvisionnements** : connaissance des besoins en matériel, contrôle des produits et du stockage, gestion des stocks ...
- **Démarche qualité** : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation à la diététique ...
- **Chef d'œuvre** : réalisation collective ou individuelle qui permet d'exprimer des talents en lien avec le futur métier, de montrer et de valoriser ses compétences
- Sciences appliquées
- Co-intervention en français et en mathématiques-sciences
- Économie-gestion
- Langue vivante B (épreuve facultative)

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS ET ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	HORAIRES HEBDOMADAIRES MOYENS
Enseignements professionnels Co-intervention en enseignement professionnel en français, en maths-sciences Chef d'œuvre (en 1ère et Terminale) Prévention-santé-environnement Économie-gestion	15h
Enseignements généraux Français, histoire-géographie, enseignement moral et civique Mathématiques / sciences appliquées Arts appliqués et culture artistique Éducation physique et sportive LVA - Anglais LVB (épreuve facultative) Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	15h
TOTAL HORAIRES HEBDOMADAIRES	30h environ

Stages

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

Lieu de préparation à Monaco

Lycée Rainier III

Débouchés

Les débuts se font comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il est possible de travailler à l'étranger grâce aux langues étrangères acquises en formation.

Métiers accessibles

Après le baccalauréat	Avec de l'expérience
Cuisinier	Commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques Chef de cuisine ou responsable de production en restauration collective

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 un **BTS Management en hôtellerie-restauration**. Il est également possible de compléter sa formation avec un **Certificat de Spécialisation (Cuisinier en dessert de restauration, Organisateur de réceptions)** ou un **Brevet Professionnel (Arts de la cuisine, Barman, Sommelier...)**.