

BAC PRO CUISINE

SECONDE "MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION"

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

L'élève de cuisine maîtrise les techniques de cuisson, de préparation, de dressage et de présentation (en pâtisserie également).

Il utilise ses compétences en gestion pour mieux maîtriser les coûts et planifier sa politique des prix. Il gère les commandes et le stock des produits.

L'élève est formé aux techniques commerciales pour améliorer les ventes, les relations avec la clientèle. Il sait faire évoluer son métier et adapter ses attitudes professionnelles.

Les principales qualités attendues sont le travail en équipe, la communication, l'organisation du travail, la disponibilité et l'efficacité



DÉBOUCHÉS

« Des emplois dans les restaurants traditionnels, gastronomiques, les brasseries ou la restauration collective »

- Cuisinier-ère
- Premier-ère commis ou chef-fe de partie dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques.
- Avec un peu plus d'expérience, chef-fe de cuisine ou responsable de production en restauration collective.

« L'acquisition d'une langue étrangère au cours de notre formation permet de partir travailler à l'étranger »

ADMISSION

Ce bac pro se prépare en 3 ans après la classe de 3e. Les élèves entrent en 2de professionnelle Métiers de l'hôtellerie-restauration en vue de préparer cette spécialité du bac pro, l'option cuisine ou service sera déterminée au cours du second semestre.

L'accès est différent pour les élèves en apprentissage qui entrent directement dans cette spécialité de bac pro sans passer par une 2de pro "famille des métiers".

Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.



« BAC PRO
CUISINE »

UNE VOIE DE
RÉUSSITE VERS UN
MÉTIER

UNE FORMATION
ÉQUILBRÉE

UN PARCOURS
D'APPRENTISSAGE
ENTRE LYCÉE ET
MILIEU
PROFESSIONNEL

BAC PRO CUISINE

SECONDE "MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION"

SCOLAIRE OU APPRENTISSAGE

HORAIRES

BAC PRO CUISINE 30h hebdomadaires	Seconde	Première	Terminale
Enseignements professionnels			
<i>Enseignement professionnel</i>	11 heures	9,5 heures	10 heures
<i>Co-intervention enseignement professionnel</i>	2 heures	1,5 heures	1 heure
<i>Français et Mathématiques</i>			
<i>Réalisation d'un chef d'œuvre</i>	0 heure	2 heures	2 heures
<i>Prévention-Santé-Environnement (PSE)</i>	1 heure	1 heure	1 heure
<i>Eco-Gestion</i>	1 heure	1 heure	1 heure
<i>Accompagnement personnalisé</i>	3 heures	3 heures	3,5 heures
Enseignement général			
<i>Français, histoire-géographie, Éducation citoyenneté</i>	3,5 heures	3 heures	3 heures
<i>Anglais + Espagnol</i>	3,5 heures	3,5 heures	3,5 heures
<i>Mathématiques</i>	1,5 heure	2 heures	1,5 heure
<i>Arts appliqués</i>	1 heure	1 heure	1 heure
<i>Éducation physique et sportive</i>	2,5 heures	2,5 heures	2,5 heures

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation se déroule au lycée pour l'enseignement général et professionnel et en entreprise (22 semaines de stage en scolaire ou une formation en apprentissage). En classe de terminale, le cuisinier a la possibilité d'effectuer son dernier stage en Europe auprès d'un établissement partenaire.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS.

Il est possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise.



**LES + DU LYCÉE
JEAN DE PRADES**

L'INTERNAT

**LA POSSIBILITÉ
D'APPRENTISSAGE
DANS CERTAINES
SECTIONS**

**UNE ÉQUIPE
ENSEIGNANTE
DISPONIBLE, AU PLUS
PRÈS DES ÉLÈVES**

**DES DISPOSITIFS
D'AIDE AUX ÉLÈVES ET
DE COACHING**

**ERASMUS + : UNE
OUVERTURE À
L'INTERNATIONAL**