

# BAC PRO CUISINE

avec possibilité de section européenne anglais

## Descriptif :

Durée totale de la formation : 3 ans

- seconde famille de métiers de l'hôtellerie restauration,
- 1ère bac pro Cuisine,
- terminale bac pro Cuisine.

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine maîtrise les techniques de réalisation et de présentation des mets à la carte du restaurant (entrées, poissons, plats chauds, desserts).

Il gère les approvisionnements nécessaires aux différentes prestations, les relations avec les fournisseurs et le stockage des denrées.

Ses compétences en gestion lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale (élaboration des menus).

Après une première expérience réussie, il est amené à gérer une équipe.

## Contenu de formation :

- 22 semaines de formation en entreprise sur les 3 ans
- 15 heures hebdomadaires d'enseignement professionnel

## Qualités requises :

- Travail d'équipe
- Organisation
- Précision
- Sens artistique
- Résistance physique

## Poursuites d'études :

- BTS Management en Hôtellerie Restauration
- MC Traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- BP Arts de la cuisine

## Perspectives d'emploi :

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Second de cuisine
- Chef de cuisine

## 2 possibilités pour effectuer cette formation :

- cette formation est proposée par voie scolaire,
- elle est également disponible par apprentissage à partir du niveau de 1ère (les cours par apprentissage se déroulent au lycée avec le CFA Académique).

