

■ PRÉSENTATION

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel 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 et il entretient les relations avec la clientèle.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

• PÉRIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE : 22 SEMAINES SUR LE CYCLE DE 3 ANS •

■ QUALITÉS REQUISES



BAC PRO

	Seconde	Première	Terminale
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL			
Français, Histoire-Géographie et EMC	3,5H	3H	3H
Mathématiques	1,5H	2H	1,5H
Langue vivante A	2H	2H	2H
Physique chimie ou LVB	1,5H	1,5H	1,5H
Arts appliqués et culture artistique	1H	1H	1H
Education physique et sportive	2,5H	2,5H	2,5H
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL			
Enseignement professionnel	11H	9,5H	10H
Enseignements professionnels et français en co-intervention (a)	1H	1H	0,5H
Enseignements professionnels et mathématiques- sciences en co-intervention (a)	1H	0,5H	0,5H
Réalisation d'un chef d'oeuvre	-	2H	2H
Prévention-santé-environnement	1H	1H	1H
Economie-gestion ou économie-droit	1H	1H	1H

Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation : 265 heures sur les 3 ans (b) (c)

(a) la dotation horaire professeur est égale au double du volume horaire élève.

(b) y compris les heures dédiées à la consolidation des acquis des élèves en fonction de leurs besoins à l'issue d'un positionnement en début de classe de seconde.

(c) en terminale : insertion professionnelle (préparation à l'emploi : recherche, CV, entretiens etc.) ou poursuite d'étude (renforcement méthodologique etc...)

POURSUITE D'ÉTUDE

Après le BAC PRO Cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restaurant collectif. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Ce Bac Pro & le Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration remplacent le bac pro Restauration.

Niveau BAC+2 :

- BTS Hôtellerie - restauration option art culinaire, art de la table et du service