



FICHE FORMATION

BACCALURÉAT PROFESSIONNEL - CUISINE



Objectifs de formation

Formation aux métiers de la 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 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.

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 (anglais) en formation.

Durée de la formation

3 ans après la classe de 3ème incluant des périodes de formation en entreprise (22 semaines).



Perspectives de carrière



Poste de second de cuisine
Chef de partie, etc

Les enseignements

• Français • Mathématiques • Histoire et Géographie • Gestion • Sciences Appliquées • Arts Appliqués
EPS • PSE

- Enseignement pratique avec des stages en entreprise.

Les orientations

- Mentions Complémentaires :
Traiteur, Cuisinier en Dessert de Restaurant, ...

- BTS MHR option B, management d'unité de production culinaire

Toutes les infos de ce BAC Pro sont disponibles sur le site de l'Onisep :

<https://www.onisep.fr/Ressources/univers-formation/Formations/Lycees/bac-pro-cuisine>