

BAC PRO CUISINE



POUR QUEL MÉTIER ?

- Cuisinier
- Commis
- Chef de partie

DANS QUELS SECTEURS ?

- RESTAURATION COMMERCIALE
ex : à thèmes, traditionnelle, gastronomique, de luxe, chaînes, brasserie, bistronomie...
- RESTAURATION COLLECTIVE
ex : hospitalière, scolaire, pénitentiaire, d'entreprise...
- VENTE À EMPORTER
ex : boulangerie, sandwicherie, food truck

QUALITÉS REQUISES

- Motivation pour le travail en équipe
- Sens de l'organisation et de l'observation, méthodique, rigueur, précision
- Autonomie, responsabilité, capacités de communication
- Sens de l'adaptation (horaires et calendaires)

BAC PRO CUISINE



CONTENU DE LA FORMATION (3 ANS)

- Matières générales : 50%
- Matières professionnelles : 50%
- Sciences appliquées, PSE, Travaux pratiques Cuisine, Gestion appliquée

STAGES EN ENTREPRISE

- 8 semaines en seconde
- 8 semaines en 1ère
- 6 semaines en Terminale

Section européenne (optionnelle)

COMMENT S'OBTIENT LE DIPLÔME ?

- BAC PRO CUISINE
- contrôle en cours de formation : 75 %
- épreuves terminales : 25 %

■ BEP CUISINE

- intégré à la formation
- obtenu au cours de l'année de 1ère
- en contrôle en cours de formation

APRÈS LE BAC ?

■ BTS

- MHR-Management de l'Hôtellerie et de la Restauration

■ MENTION COMPLÉMENTAIRE

- Cuisinier en dessert de restaurant
- Cuisine allégée

■ VIE ACTIVE

- Réaliser des mises en place (taillage découpage légumes viandes poissons)
- Mettre en œuvre les cuissons (ex : sauté, grillé, frit...)
- Respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité (HACCP : analyse des risques et maîtrise de soins critiques)
- Planifier et organiser son travail
- Dresser les préparations
- Faire preuve d'esprit d'initiative et de créativité
- Être rigoureux, endurant et persévérant



RÉSULTATS AUX EXAMENS

2015	2016	2017	2018	2019
83%	100%	87%	100%	90%