

CUISINE 2 ans

BAC PRO/Baccalauréat professionnel



DÉFINITION DU MÉTIER ?

Technicien, artiste et passionné, le cuisinier est également organisé et en excellente condition physique. Il est capable de réaliser des entrées, des plats et des desserts.

Les conditions d'exercice de ce métier sont difficiles : position debout, piétinement, rythme intense et horaires décalés.

Inconvénients vite oubliés au vu de la satisfaction et au plaisir gustatif apportés aux clients ainsi que la reconnaissance du talent du chef par ces derniers.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le cuisinier peut travailler dans la restauration commerciale : restaurant traditionnel, restaurant gastronomique, traiteur, bar/brasserie. Il peut également rejoindre la restauration collective.



Lycée des Métiers
de Bouche et
d'Hôtellerie
**CHATEAU des
COUDRAIES**

CUISINE

BAC PRO (2 ans)

FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : Baccalauréat professionnel
Durée de la formation : Deux années scolaires
Niveau terminal d'études : Niveau IV

OBJECTIFS

- o Organiser la production et sa distribution.
- o Assurer l'approvisionnement et le stockage des marchandises dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- o Réaliser l'entretien et le nettoyage des locaux professionnels et du matériel.

MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

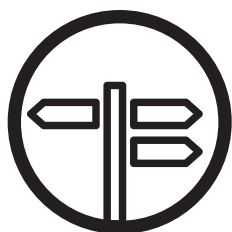
- o Arts appliqués : 1h
- o EPS : 2h30
- o Gestion : 1h30
- o Langue(s) : 3h
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : 2h30
- o Maths/sciences : 1h30
- o Sciences appliqués/PSE : 3h30

- o Travaux pratiques : 5h30
- o Techno : 1h
- o Accompagnement personnalisé : 1h



PFMP
Période de Formation
en Milieu Professionnel

?? semaines de stage en
entreprise sur **2 ans**



PERSPECTIVES SCOLAIRES

À la suite du Bac Pro il est possible de poursuivre ses études (en BTS ou en mention complémentaire CAP pâtisserie 1 an au sein du lycée Château des Coudraies par exemple)

