

# CUISINE

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

Selon le profil et les compétences décelées chez chacun de nos élèves au cours des trois premiers mois de formation dans les deux options, ceux-ci seront orientés définitivement en cuisine ou en service.

## FORMATION DESCRIPTION

Nature du diplôme : Baccalauréat professionnel

Durée de la formation : Trois 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.
- o Gestion des commis.

## MATIÈRES moyenne hebdomadaire par an

- o Arts appliqués : 1h
- o EPS : 3h
- o Gestion : ??
- o Langue(s) : 3h
- o Lettres/histoire-Géo-EMC : entre 4 et 6h
- o Maths/sciences : ??
- o Sciences appliqués/PSE : 3h30
  
- o Travaux pratiques : ??
- o Techno : ??
- o Accompagnement personnalisé : 1h

### PFMP

Période de Formation  
en Milieu Professionnel

22 semaines de stage en  
entreprise sur 3 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)

