

# BAC PRO CUISINE



## FORMATION :

### EN 3 ANS :

- SOUS STATUT SCOLAIRE 80 semaines au lycée et 20 semaines en entreprise.
- EN APPRENTISSAGE alternance 2 semaines en entreprise, 2 semaines à l'UFA (lycée) 19 semaines au lycée

### EN 2 ANS

- SOUS STATUT SCOLAIRE, 50 semaines au lycée et 14 semaines en entreprise

## LES METIERS

Premier commis

Chef de partie (restauration commerciale)

Adjoint chef de cuisine (restauration commerciale)

Chef de cuisine (restauration collective)

Chef gérant (restauration collective)

## LES STRUCTURES

Restaurant commercial

Restaurant collectif

## LES POURSUITES D'ETUDES

CS Employé Traiteur

CS Cuisinier en desserts de restaurant

CS Organisateur de réceptions

BP Arts de la cuisine

BTS MHR-A (Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration)

BTS MHR-B (Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production)

*Possibilité d'autres BTS selon profil.*

Le titulaire du baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine.

Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

## LA FORMATION

Matières	Heures Seconde	Heures Première	Heures Terminale
Enseignements professionnels	15h	10,5h	10,5h
Co animation professionnel et Français ou mathématiques	1h	1h	
Réalisation d'un projet		1.5h	1h
Prévention-santé-environnement	1h	1h	1,5h
Economie-Droit	1h	1h	1,5h
Français, histoire-géographie	4h	3,5h	4,5h
Mathématiques	2h	2h	2,5h
Langue vivante 1	2h	2h	2h
Langue vivante 2	1,5h	1,5h	1.5h
Arts appliqués	1h	1h	1h
EPS	2,5h	2,5h	3h
Soutien au parcours	1h	1h	1.5h
Total	29h	28.5h	31h

## LE PROFIL

Candidat rigoureux qui doit avoir un sens de l'organisation très développé. Il est capable de travailler dans un contexte diversifié, en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, les impératifs de gestion et en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.

## MODALITES D'INSCRIPTION

Bac pro 3 ans : après une classe de 3<sup>ème</sup> et entretien Pass Pro

Bac pro 2 ans, après une 2<sup>nde</sup> générale ou un CAP.

Inscription via Affelnet.