

Baccalauréat Professionnel CUISINE

Un passeport pour l'emploi...

A l'issue du Baccalauréat Professionnel, le titulaire est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine.

Il peut occuper par exemple les postes suivants :

- premier commis,
- chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale,
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Poursuite d'études

Avec un BAC PRO, vous pouvez prétendre à une insertion professionnelle.

Cependant, vous pouvez **perfectionner** vos **connaissances** et **compétences professionnelles** par :

> Une formation courte :

la Mention Complémentaire (1 an)

- Cuisinier en dessert de restaurant
- Employé Traiteur
- Sommellerie
- Organisateur de Réception
- Accueil - Réception

> Une formation d'études supérieures et universitaires (de 2 à 5 ans après le BAC PRO)

- Brevet de Technicien Supérieur (BTS)
- Licence professionnelle
- Master



Pour nous contacter

Lycée Jacques de Romas
Route de Mézin
47600 NERAC

Téléphone : 05 53 97 63 00

Télécopie : 05 53 97 63 15

Messagerie : 0470029b@ac-bordeaux.fr

www.lycée-jderomas.com



**Lycée des Métiers
Jacques de Romas
47600 NERAC**

BAC PRO CUISINE



**L'HÔTELLERIE-
RESTAURATION OFFRE
TOUTE UNE PALETTE DE
MÉTIER.**

Téléphone : 05 53 97 63 00

Baccalauréat Professionnel CUISINE

Compétences Professionnelles

➤ POLE 1

Organisation et production culinaire

- Organisation des denrées, des postes
- Réalisation des différentes préparations culinaires
- Gestion de la distribution des plats...

➤ POLE 2

Communication et commercialisation en restauration

- Communication professionnelle avec tous les services...

➤ POLE 3

Animation et gestion d'équipes

- Gestion des plannings, planification du travail
- Animation, organisation des personnels...

➤ POLE 4

Gestion des approvisionnements

- Détermination des besoins, des denrées...
- Contrôle des produits, stockage...

➤ POLE 5

Démarche « qualité en restauration »

- Techniques de gestion analytique et de Mercatique...



Les titulaires du BAC PRO - Cuisine exercent leurs activités :

- Ø Dans les restaurants commerciaux
- Ø En collectivité

Qualités requises et Intérêts pour le métier :

- Ø Etre autonome, disponible
- Ø Etre souriant, aimable, courtois et généreux
- Ø Avoir de la dextérité et une aisance manuelle
- Ø Avoir une bonne maîtrise de soi
- Ø Bonne résistance physique pour supporter la station debout et la chaleur
- Ø Avoir des qualités relationnelles
- Ø Etre capable de travailler en équipe
- Ø Etre capable de prendre des initiatives
- Ø Avoir le sens des responsabilités et de l'organisation
- Ø Accepter les horaires décalés et le travail le Week-end.

Tenue professionnelle ET matériel :

Une tenue professionnelle est exigée et obligatoire.

Au moment de l'inscription, le fournisseur sélectionné par les parents d'élèves est présent pour les essayages.

Le Conseil Régional d'Aquitaine aide au financement grâce notamment à l'Opération « Coup de Pouce ».

Une mallette professionnelle complète la tenue.

Baccalauréat Professionnel CUISINE

Ce BAC PRO (niveau IV) s'articule autour :

De savoirs généraux :

Ø Mathématiques, Français, Histoire-Géographie, Langues vivantes, EPS...

De savoirs associés aux techniques professionnelles :

- Ø Technologie de service
- Ø Sciences appliquées à la profession
- Ø Communication et techniques de vente
- Ø Connaissance de l'entreprise et de son environnement.

4 capacités à acquérir :

- Ø Organiser
- Ø Réaliser
- Ø Contrôler
- Ø Communiquer et vendre

De périodes de formation en milieu
professionnel (PFMP), dont la durée
totale est de 22 semaines, sont répar-
ties sur les 3 années de formation

- Ø 6 semaines en classe de seconde*
 - Ø 8 semaines en classe de première*
 - Ø 8 semaines en classe de terminale*
- (* sous réserve de modification du calendrier)

Le lycée s'occupe du placement des élèves grâce à un vivier riche d'entreprises partenaires, dans le grand sud-ouest de la France.

Ces PFMP sont **obligatoires** pour la validation du diplôme.