

<https://lyc-careme-savigny-77.fr/spip.php?article70>



BAC PRO Cuisine

- Les formations - La voie professionnelle - Les baccalauréats professionnels - BAC PRO Cuisine -



Date de mise en ligne : vendredi 30 juin 2023

Copyright © Lycée Antonin Carême - Tous droits réservés

BAC PRO Cuisine	
Présentation de la formation :	
Présentation Bac Cuisine1	
Description de la formation : Ce baccalauréat professionnel se prépare en 3 ans après la 3e. Le cursus commence par une classe de 2de professionnelle « Métiers de l'hôtellerie-restauration » (ZMHR) à plusieurs spécialités de baccalauréats professionnels du même secteur. Sous certaines conditions, ce diplôme est également accessible après un CAP ou une 2de générale et technologique (2GT). L'enseignement comprend des périodes de formation en entreprise (22 semaines réparties sur 3 ans). Pour obtenir plus d'informations sur le bac professionnel, cliquez ici.	Des vidéos pour découvrir des métiers correspondant à cette formation : Cuisinier Cuisinier en restaurant Chef de cuisine Gestionnaire de restauration collective D'autres vidéos sur : ONISEP TV ORIANE - ÎLE-DE-FRANCE
Les objectifs de la formation : Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.	
Insertion et poursuite d'études : Le bac professionnel a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Il est aussi possible de se spécialiser en mention complémentaire et de se préparer à l'installation de son établissement en brevet professionnel ou brevet de maîtrise. Exemple(s) de formation(s) : CS Cuisinier en desserts de restaurant BP Arts de la cuisine CS Accueil réception CS Organisateur de réceptions BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire	
Téléchargez la brochure de présentation de la formation en cliquant ici .	