

BAC PRO CUISINE

Statut scolaire ou apprenti

après la 2^{de} Métiers de l'Hôtellerie-Restauration ou
un CAP Cuisine

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Chef de partie, 1^{er} commis de cuisine, chef de cuisine,
chef gérant ou responsable de production en restauration
collective

POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation - cuisinier en dessert de restaurant,
employé traiteur ...
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

COMPÉTENCES ACQUISES

- ✔ Connaissance saisonnalité des produits, goûts de la clientèle et
tenue des stocks
- ✔ Organisation et entretien du poste de travail et des équipements

CONTENU DE LA FORMATION

SCOLAIRE

60% d'enseignement professionnel

Travaux pratiques de Cuisine et Technologie, sciences appliquées,
gestion appliquée

40 % d'enseignement général

(Fr, Maths, Anglais, H-Géo, Phy-Chimie, EPS, Arts appliqués et Cultures
artistiques)

APPRENTI

675 h de formation sur 2 ans, à partir de la 1^{ère}



Restaurant
d'application
"la Grande Toque"



20 semaines
de PFMP
(sur les 3 ans)