

BAC PRO CUISINE



POUR QUEL MÉTIER ?

- Cuisinier
- Commis
- Chef de partie

DANS QUELS SECTEURS ?

- RESTAURATION COMMERCIALE
ex : à thèmes, traditionnelle, gastronomique, de luxe, chaînes, brasserie, bistronomie...
- RESTAURATION COLLECTIVE
ex : hospitalière, scolaire, pénitentiaire, d'entreprise...
- VENTE À EMPORTER
ex : boulangerie, sandwicherie, food truck

QUALITÉS REQUISES

- Motivation pour le travail en équipe
- Sens de l'organisation et de l'observation, méthodique, rigueur, précision
- Autonomie, responsabilité, capacités de communication
- Sens de l'adaptation (horaires et calendaires)

BAC PRO CUISINE



CONTENU DE LA FORMATION (3 ANS)

- **Matières générales** : 50%
- **Matières professionnelles** : 50%
Sciences appliquées, PSE, Travaux pratiques Cuisine, Gestion appliquée

STAGES EN ENTREPRISE

- 8 semaines en seconde
- 8 semaines en 1ère
- 6 semaines en Terminale

Section européenne (optionnelle)

COMMENT S'OBTIENT LE DIPLÔME ?

- **BAC PRO CUISINE**
- **contrôle en cours de formation** : 75 %
- **épreuves terminales** : 25 %

■ ATTESTATION DE RÉUSSITE INTERMÉDIAIRE

- intégré à la formation
- obtenu au cours de l'année de 1ère
- en contrôle en cours de formation

APRÈS LE BAC ?

- **BTS**
 - MHR-Management de l'Hôtellerie et de la Restauration
- **MENTION COMPLÉMENTAIRE**
 - Cuisinier en dessert de restaurant
 - Cuisine allégée

■ VIE ACTIVE

- Réaliser des mises en place (taillage découpage légumes viandes poissons)
- Mettre en œuvre les cuissons (ex : sauté, grillé, frit...)
- Respecter les protocoles d'hygiène et de sécurité (HACCP : analyse des risques et maîtrise de soins critiques)
- Planifier et organiser son travail
- Dresser les préparations
- Faire preuve d'esprit d'initiative et de créativité
- Etre rigoureux, endurant et persévérant




**RÉSULTATS
AUX EXAMENS**



LYCÉE KYOTO
26, AVENUE DE LA FRATERNITÉ QUARTIER SAINT-ELOI - 86034 POITIERS CEDEX
WWW.LYCEEKYOTO.FR