

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Objectifs de la formation

Fabrication des plats et des pâtisseries de restaurant, 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 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.

Contenu de la formation

Pratique professionnelle
Technologie professionnelle
Sciences appliquées
Co-intervention
Chef d'œuvre
Gestion
Arts appliqués
Anglais – Espagnol (LV2 obligatoire)
Français/Histoire-Géographie/EMC
Mathématiques
Education Physique et Sportive
Accompagnement personnalisé



Tronc commun avec le bac pro Commercialisation hôtellerie restauration en Seconde

Durée de la formation

Trois années scolaires

Périodes en entreprise

22 semaines minimum de périodes de formation en milieu professionnel sur les trois ans

Statut

Lycéen sous statut scolaire – formation initiale

Poursuites d'études possibles

La plupart des bacheliers professionnels entrent directement dans la vie active mais de plus en plus de bacheliers poursuivent dans le supérieur, principalement en BTS, où des places leur sont réservées. Il est également possible de se spécialiser en mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies :

- BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service (proposé au Lycée Escoffier par apprentissage)
- BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
- MC Employé Traiteur
- MC Cuisinier en desserts de restaurant (en formation en alternance)

Public accueilli

Elèves issus des classes de 3^{ème}

Capacité d'accueil

36 places (dont 12 en section européenne) à partir de la classe de 1^{ère}.

Modalités de recrutement

Demande d'affectation réalisée au collège d'origine ; procédure Affelnet.

Lycée des Métiers de la Gastronomie et des Techniques du Froid

77, rue de Pierrelaye

95610 ERAGNY-SUR-OISE

☎ 01.34.02.40.80 - 📠 01.34.48.93.25