



BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

OPTION CUISINE

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 baccalauréat professionnel cuisine, il débute comme commis puis 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 deux langues étrangères en formation.

CONDITIONS D'ACCÈS :

Ce bac pro se prépare en trois ans, après la classe de troisième. Les élèves titulaires de certains CAP du même secteur peuvent également le préparer en 2 ans sous certaines conditions.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Le cycle du Bac pro dure 3 ans. Au cours ou à l'issue de la deuxième année, il passera une certification intermédiaire. La plupart des matières sont évaluées en Contrôle en Cours de Formation.

STAGES EN ENTREPRISE

Pendant ces 3 années de formation, l'élève effectue 22 semaines de stages en entreprise, ces stages sont appelés soit :

- P.D.E. : Période de Découverte en Entreprise ;
- P.F.E. : Période de Formation en Entreprise.

En seconde, 6 semaines : P.D.E. de 3 semaines ;
P.F.E. de 3 semaines.

En première, 8 semaines : P.F.E. de 4 semaines ;
P.F.E. de 4 semaines.

En terminale, 8 semaines : P.F.E. de 4 semaines ;
P.F.E. de 4 semaines.

POURSUITE DES ÉTUDES ET DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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 possible de se spécialiser en mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies :

- ✓ MC Cuisinier en desserts de restaurant
- ✓ BP Arts de la cuisine
- ✓ MC Accueil réception
- ✓ MC Organisateur de réceptions
- ✓ BTS Management en hôtellerie restauration

Exemple(s) de métier(s):

- ✓ cuisinier/ère
- ✓ directeur/trice de restaurant
- ✓ gérant/e de restauration collective



UNE ÉQUIPE DE PROFESSEURS ÉMÉRITES

Professionnels aguerris, nos enseignants sont tous issus de la filière et disposent d'une solide expérience de l'ensemble des métiers. Ils sont diplômés des écoles hôtelières prestigieuses et sont lauréats de nombreux concours : « un meilleur ouvrier de France », Toques d'or, disciples d'Escoffier.



UN ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE DE QUALITÉ

Tout au long de leur cursus professionnel, les étudiants sont accompagnés dans leurs choix d'orientation et d'insertion professionnelle. Des passerelles sont organisées pour garantir la réussite des étudiants issus de baccalauréats professionnels. Expérimentés, les enseignants amènent les étudiants vers l'excellence en tirant partie des qualités de chacun d'entre eux. Les taux de réussites au BTS varient entre 93 % et 100%.



UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Jérôme Dubois, Alexandre Gautier, François Adamski, Pierre Caillet, Stéphane Collet (meilleurs ouvriers de France).



DES CONCOURS DE RENOMMÉE INTERNATIONALE

VAUDART
ESCOFFIER
TROPHÉE ROUGIÉ
TROPHÉE DELAIR
PRÉSIDENTE DE LA RÉPUBLIQUE
CONCOURS DES MÉTIERS
BARISTA - COCKTAIL