



BAC PRO

Cuisine

Débouchés

Le titulaire du bac pro cuisine débute souvent en tant que salarié. Son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale (restaurants traditionnels) ou de la restauration collective. Il peut également travailler dans des secteurs connexes à l'hôtellerie et à la restauration comme l'agro-alimentaire.

Métier(s) accessible(s)

- Premier commis
- Chef de partie
- Chef gérant
- Responsable de production

Conditions d'accès

Après une classe de 3ème.

Accès par la 2nde professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Qualités développées

- organisation
- bonne résistance physique
- hygiène et propreté
- savoir travailler en équipe
- disponibilité (travailler les week-ends, les vacances, le soir)

Présentation du bac pro

Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans les différents secteurs de la restauration. Les élèves développent leurs connaissances des produits et apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons et à dresser les assiettes. Ils sont formés à l'organisation de la production culinaire et du travail des personnels de cuisine (fiches techniques, élaboration des consignes,...). En cours de gestion, ils approfondissent les techniques et les outils de gestion des stocks, de maîtrise des coûts et d'analyse des ventes.

Les cours de communication les préparent aux relations professionnelles (au sein de l'équipe, avec les fournisseurs,...) et commerciales (élaboration d'une carte). La réglementation, les règles de sécurité et la nutrition sont des éléments de la démarche qualité en restauration qu'ils devront mettre en œuvre.

Les enseignements du bac pro cuisine sont articulés autour de 5 pôles: l'organisation et la production culinaire, la communication et la commercialisation, l'animation et la gestion d'équipe, la gestion des approvisionnements et la démarche qualité.



Grille horaire approximative hebdomadaire des enseignements	2 nd e	1 ^{ère}	Tle
Enseignements professionnels	11	9,5	10
Enseignements professionnels et français en co-intervention	1	1	-
Enseignements professionnels et généraux en co-intervention et/ou atelier de philosophie et/ou insertion professionnelle	-	-	1
Réalisation d'un chef d'œuvre	-	2	2
Prévention Santé Environnement	1	1	1
Economie-Gestion	1	1	1
Français, Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	3,5	3	3
Mathématiques	1,5	2	1,5
Langue vivante A	2	2	2
Sciences physiques et chimiques	1,5	1,5	1,5
Arts appliqués et culture artistique	1	1	1
Education physique et sportive	2,5	2,5	2,5
Consolidation, accompagnement personnalisé et accompagnement au choix d'orientation	3	3	3,5

Enseignements professionnels

Le bac pro cuisine s'organise autour de 5 pôles:

Organisation et production culinaire : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Préparation des entrées (potages, hors d'œuvre), des plats (poissons, viandes et garnitures) et des desserts (pâtisseries, sorbets, etc.). Ils maîtrisent les bases de la cuisine comme les sauces, les cuissons et la présentation des plats.

Animation et gestion d'équipe : gestion des plannings, animation de l'équipe, recrutement, participation à l'évaluation et à la formation du personnel.

Gestion des approvisionnements et d'exploitation : détermination des besoins en matériel, équipements et produits. Contrôle des produits et du stockage. Elaboration de tableaux de gestion des stocks, des coûts et des ventes

Communication et commercialisation : relations avec les membres de l'équipe de la restauration, avec les fournisseurs. Elaboration de fiches produits, de fiches techniques ou enquête de satisfaction.

Démarche qualité : respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité, initiation au développement durable, à la nutrition et à la diététique, etc.

Stage

La durée de la formation en milieu professionnel est de 22 semaines, incluant la durée nécessaire à la validation du diplôme de niveau 4. Les 22 semaines sont réparties sur les trois années de formation. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de six périodes, la durée de chaque période ne pouvant être inférieure à trois semaines.

Six semaines sont effectuées en classe de seconde et les stages peuvent alors être réalisés dans tous les champs professionnels correspondant à la famille de métiers. Seize semaines sont réparties en première et terminale dont huit semaines minimum en année Terminale et le stage doit alors intégralement se dérouler dans un secteur d'activité appartenant à la filière du bac pro.

Les stages peuvent se dérouler en restaurant traditionnel ou en restauration collective.



Poursuite d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier une poursuite d'études en BTS est envisageable. Il est également possible de réaliser une Mention Complémentaire.

Par exemple (liste non exhaustive):

- 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
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception

Pour rechercher une formation:

- [Moteur de recherche de côté formation](#)
- [Moteur de recherche Onisep](#)

Où se former en Savoie?

- **Challes les Eaux**, Lycée Professionnel hôtelier
- **Moûtiers**, Lycée Polyvalent Ambroise Croizat (apprentissage possible)
- **Saint Jean de Maurienne**, LPO Paul Heroult

Liens utiles

[Fiche Formation bac pro Cuisine Onisep](#)

[Fiche métier cuisinier](#)

[Présentation de la filière restauration sur le site du lycée Paul Heroult](#)

