

BAC PRO

Cuisine



Le bac pro forme des professionnels immédiatement opérationnels et capables de s'adapter dans tous les secteurs et formes de la restauration.

Le bac pro permet d'acquérir une connaissance extensive des produits (poissons, viandes,...). Les élèves apprennent à élaborer un plat, à maîtriser les cuissons, par exemple à la plancha 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.

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 est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles

Débouchés

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.

Les postes de commis, de chef de partie ou d'adjoint au chef de cuisine dans les restaurants traditionnels et gastronomiques sont accessibles dès l'obtention du diplôme. Dans la restauration collective, les diplômés seront chef de cuisine, chef-gérant ou responsable de production.

Métier(s) accessible(s) :

- Cuisinier(ière)
- Chef de cuisine
- gérant(e) de restauration collective

Accès à la formation

Après la 3e, seconde professionnelle Hôtellerie-restauration.

Admission de droit :

- Classe de 3e

Admission conditionnelle :

- BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
- CAP Cuisine

Qualités requises :

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

Programme

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45
Enseignements généraux	
Français, Histoire-Géographie, Education à la citoyenneté	4h30
Mathématiques	2h
Langue vivante 1 et 2	4h
Arts appliqués – cultures artistiques	1h
EPS	2 ou 3h
Horaire hebdomadaire	31h
Accompagnement personnalisé	2h30

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier d'un établissement et d'une année à l'autre.

Descriptif des enseignements professionnels

- **organisation et production culinaire** : choix des produits, planification et répartition du travail de l'équipe de cuisine, préparation du matériel. Les élèves apprennent à préparer 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 en vue d'un cahier des charges, 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., ces enseignements permettent de mener une réflexion sur l'activité et de la faire évoluer selon les besoins de la clientèle et l'évolution du secteur d'activité

Stage

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 22 semaines réparties sur les 3 ans du bac pro. Il produit les plats au menu de restaurants de chaîne ou traditionnels et en restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraite...)

Examen

Domaine professionnel

- Epreuve technologique :
 - technologie, coeff. 3.
 - sciences appliquées, coeff. 1.
 - pratique professionnelle, coeff. 4.
- Epreuve d'économie, gestion de l'entreprise et mathématiques :
 - économie et gestion de l'entreprise, coeff. 2.
 - mathématiques, coeff. 1.
- Epreuve de synthèse des activités en entreprise, coeff. 2.

Domaine général

- Langue vivante, coeff. 3.
- Epreuve de Français, Histoire-Géographie :
 - Français, coeff. 3.
 - Histoire-Géographie, coeff. 2.
- Epreuve d'éducation physique et sportive, coeff. 1.
- Epreuve d'éducation artistique-arts appliqués, coeff. 1.

Epreuve facultative (seuls les points excédant 10 sont pris en compte) :

- Langue vivante

Statistiques

En 2014 dans l'académie de Montpellier : 215 candidats inscrits, 214 présentés, 194 admis (soit 90.65% de réussite).

En 2015 dans l'académie de Montpellier : 214 candidats inscrits, 214 présentés, 191 admis (soit 89.25% de réussite).

En 2016, dans l'académie de Montpellier : 204 candidats inscrits, 204 présents, 174 admis (soit 85,29% de réussite).

En 2017, dans l'académie de Montpellier : 261 candidats inscrits, 256 présentés, 217 admis (soit 84.77% de réussite).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable.

- MC Employé traiteur
- BP Charcutier-traiteur

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former

11 Carcassonne

- CCI Sud Formation CFA LR (consulaire) **A**
- Lycée professionnel Charles Cros (*Public*)

30 Marguerittes

- CCI Sud Formation CFA LR (consulaire) **A**

30 Nîmes

- Lycée professionnel Voltaire (*Public*)
- IRFMA du Gard **A**

30 Saint-Jean-du-Gard

- Lycée professionnel Marie Curie (*Public*)

34 Béziers

- CCI Sud Formation CFA Béziers St-Pons (consulaire) **A**
- Lycée professionnel Jean Moulin (*Public*)

34 Montpellier

- Lycée professionnel Georges Frêche (*Public*)

34 Sète

- Lycée des métiers Charles de Gaulle (*Public*)

48 Mende

- Lycée professionnel Emile Peytavin (*Public*)

48 Saint-Chély-d'Apcher

- Lycée privé Sacré-Cœur (*Privé sous contrat*)

66 Argelès sur Mer

- Lycée Christian Bourquin (*Public*)

66 Perpignan

- CFA Interprofessionnel de la CCI (*Consulaire*) **A**

Andorre

- Lycée Comte de Foix (*Public*)

A Formation en apprentissage

Pour en savoir plus

Consultez les documents Onisep :

- Guide régional « Après la 3e » et « L'après Bac pro »
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »
- Voie Pro « Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration »
- Fiches métiers ONISEP

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.