

Prénoms : Raphaël et Quentin **Classe** : 4^{ème} 5

MA FICHE « DIPLÔME »

<u>Diplôme choisi</u> : Bac Pro cuisine	<u>Établissement(s) à Toulouse</u> : - LP René Bonnet - Lycée polyvalent des métiers de l'hôtellerie d'Occitanie
<u>Conditions d'admission</u> : -en 3 ans. Après la classe de 3ème -en 2 ans. Après un CAP Cuisine ou un BEP métiers de la restauration et de l'hôtellerie	<u>Qualités requises</u> : - Organisation - Bonne résistance physique - Hygiène et propreté - Savoir travailler en équipe - Disponibilité
<u>Contenus</u> : <ul style="list-style-type: none">• <u>Enseignements généraux</u> :<ul style="list-style-type: none">-Français, Histoire, Géographie, Education civique (4h30)- Mathématiques, Sciences Appliquées à l'Alimentation, à l'Hygiène et à l'Environnement (4h environ)- Langue Vivante (2h environ)- Arts appliqués - Culture artistiques (1h)- EPS (2h ou 3h) • <u>Enseignements professionnels</u> :<ul style="list-style-type: none">- Enseignements professionnels (13h45 environ) dont<ul style="list-style-type: none">➤ Animation et gestion d'une équipe (plannings, recrutement...)➤ Gestion des approvisionnements et d'exploitation (besoins en matériels, stockage des produits...)➤ Communication et commercialisation (fiches produits, enquêtes de satisfaction, relations entre les membres d'une équipe...)➤ Démarche de qualité (hygiène, santé, sécurité, nutrition, diététique...)- Economie-Gestion (1h)- Prévention-santé-environnement (1h) • <u>Stages</u> : 22 semaines de période de formation en milieu professionnel sont prévues sur les trois années du cycle.	

Objectifs :

- Débouchés professionnels :

Dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques ou encore dans la restauration collective. L'apprentissage d'une langue étrangère au cours de la formation permet de partir travailler à l'étranger.

- Activités possibles :

- Fabrication de pâtisserie
- Préparation de plats, gestion de la cuisson
- Dressage...

- Métiers accessibles :

- Cuisinière ou cuisinier
- Premier, première commis, chef(fe) de partie dans les restaurants traditionnels ou gastronomiques

Avec de l'expérience :

- Chef(fe) de cuisine ou responsable de production en restauration collective

- Poursuites d'études :

Le Bac Pro permet de s'insérer dans la vie professionnelle ou de poursuivre ses études, notamment en BTS. L'admission en BTS se fait sur dossier.