

BAC PRO CUISINE

Option : A l'institut

LES CAPACITÉS DEMANDÉES SONT :



- Bonne présentation, souci d'hygiène et de propreté
- Amabilité, courtoisie, aimer le travail en équipe
- Bonne forme physique

SES MISSIONS :

- Maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte d'un restaurant.
- Il s'occupe des cuissons, fabrique des pâtisseries, dresse les plats, mais aussi gère les commandes, les stocks et est en relation avec les fournisseurs.



LA FORMATION :

A l'Institut, le Bac pro, se prépare en 2 ans, après un CAP Cuisine.

La formation est complétée par 16 semaines de stage en entreprise réparties sur 2 années dont l'objectif est la découverte du fonctionnement, la mise en application des savoirs faire et la préparation de l'insetion socioprofessionnelle.

Diplôme national de niveau 4 qui valide l'acquisition des aptitudes professionnelles de base et permet son entrée dans le monde du travail.

CONTENU DE LA FORMATION :

Domaines Généraux :	Durée/semaine
Français	4H30
Histoire - Géographie	2H
Math	3H
PSE	1H30
LSF	2H
EPS	2H
En option anglais	2H
Domaines Technologique et professionnelles	
Mise en oeuvre pratique, Technologique, Science appliqués	14H30
Economie - Gestion	2H
Arts appliqué	1H

POURSUITES D'ÉTUDES :

Le BAC Pro permet d'entrer dans la vie active en tant que 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.

Toutefois, il est possible de continuer vers :
Une mention complémentaire de Cuisinier en desserts de restaurant
BTS hôtellerie - restauration

