

Classes de Première et Terminale

Bac professionnel CUISINE



Présentation du diplôme

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 pro Cuisine 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.

Accès à la formation

L'élève intègre la classe de Première Bac pro Cuisine **à l'issue de la classe de Seconde « FMHR »** et après avoir participé à la procédure d'orientation et d'affectation.

Débouchés et évolutions professionnelles

Après le Bac pro Cuisine, le jeune diplômé débute comme :

- ☺ premier commis ;
- ☺ chef de partie ou adjoint au chef de cuisine en restauration commerciale (restaurants traditionnels, à thème, gastronomiques...) ;

Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

Poursuites d'étude

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 Management en Hôtellerie Restauration (option B, Management d'unité de production culinaire)**.

Il est possible aussi de se spécialiser en préparant par exemple :

- ☺ une **Mention complémentaire : Cuisinier en desserts de restaurant, métiers de l'alimentation** (traiteur, poissonnier,...)
- ☺ un **Brevet professionnel : Art de la cuisine...**