



BAC PRO CUISINE

Durée : 3 ans de formation après la classe de 3^{ème} de collège.

Le Bac Professionnel est un diplôme national de niveau IV. Il s'adresse à ceux qui veulent obtenir un diplôme spécialisé en cuisine et pâtisserie en faisant des études courtes pour entrer rapidement dans la vie active. Il donne une qualification d'ouvrier ou employé hautement qualifié permettant à son titulaire d'encadrer dès l'embauche des titulaires de CAP et de devenir très rapidement chef de partie.

Profil et qualités indispensables :

Ce métier nécessite tout d'abord une excellente condition physique (station debout prolongée, périodes de "coups de feu" éprouvantes, amplitude horaire, travail en brigade...).

Accepter les rigueurs du travail en équipe, avoir le sens de l'organisation, être respectueux des règles fondamentales d'hygiène et avoir le sens de la communication, sont également des qualités indispensables pour exercer ce métier exigeant.

Votre niveau scolaire général est jugé plutôt bon et vous possédez une réelle ouverture d'esprit : votre environnement (social, économique, culturel...) vous intéresse. Vous pratiquez déjà une, voire deux langues étrangères.

Vous êtes tenace, persévérant et surtout capable de vous organiser (le travail personnel demandé est important et nécessite effort et travail constants).

Enseignements :

- **Général** : Français, histoire - géographie, mathématiques, anglais, espagnol, Arts appliqués, EPS
- **Professionnel** : Travaux pratiques de cuisine, technologie, étude des spécialités régionales et européennes, gestion, sciences appliquées.

PFMP : 22 semaines sur les trois ans de formation.

Débouchés :

- *Démarrer dans la vie active, en fonction de vos capacités personnelles et d'une période d'adaptation, avec un poste de 1er commis ou chef de partie*
- *Mention complémentaire (MCCDR (mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant, Traiteur, ...))*
- *Possibilité d'un BTS en 2 ans dans l'établissement pour les élèves de BAC Pro Restauration*

Le + de la formation :

Ce diplôme jouit d'une réputation reconnue et est une formation appréciée par les professionnels pour le sérieux et les exigences de l'équipe pédagogique. Il permet une facilité d'adaptation dans tous les types de restauration française et étrangère. Enfin, pour les élèves qui le souhaitent, il est garant d'un emploi en fin de formation.