

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

OBJECTIFS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FORMATION

Le titulaire du baccalauréat cuisine est un professionnel qualifié, appelé à exercer une activité de salarié en entreprise en France comme à l'étranger.

Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

- 1ère année : Une période de 4 semaines
- 2ème année : Deux périodes de 4 semaines
- 3ème année : Deux périodes de 4 et 6 semaines

DIPLOMES

- BAC PRO CUISINE en CCF
- BEP RESTAURATION option cuisine délivré en CCF (contrôle en cours de formation) en classe de première

APTITUDES

- Dynamisme et enthousiasme
- Disponibilité
- Méthodique
- Créativité
- Bonne résistance physique

CONDITIONS D'ADMISSION

- Élèves sortant de 3^{ème} ou 2^{nde}
- Bon niveau d'enseignement général
- Certificat d'aptitude physique aux métiers de la restauration

APRES LE BAC PRO

Poursuite d'études au lycée

- Mention complémentaire (Cuisinier en Desserts de Restaurant)
- BTS hôtellerie-restauration en alternance

Vie active

- Commis de cuisine/ chef de partie
- Après une bonne expérience professionnelle, accès à des postes de responsabilité ou possibilité de créer sa propre entreprise.

Après obtention du bac, il est possible de continuer ses études vers un BTS/LICENCE ou se spécialiser dans un domaine(MC, FCIL)