


## LA FORMATION

	<p>Le titulaire du baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine. Il exerce dans tous les secteurs et formes de restauration, en France et à l'étranger.</p>	<p><b>Durée de la formation</b> 3 ans après la 3ème</p> <p><b>Aptitudes requises</b> - Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse - Sens de l'organisation - Bonne technique gestuelle - Sens artistique et esthétique - Bonne mémorisation et sens critique</p>
	<p><b>Compétences Professionnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En organisation et production culinaire</li> <li>• En communication et commercialisation en restauration</li> <li>• En animation et gestion d'équipe en restauration</li> <li>• En gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration</li> <li>• En démarche qualité en restauration</li> </ul> <p><b>Périodes de Formation en Milieu Professionnel</b> 4 semaines en seconde / 10 semaines en première / 8 semaines en terminale</p> <p><b>Enseignement Général, Professionnel et Pratique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathématiques</li> <li>• LV1 / Anglais</li> <li>• LV2 / chinois ou espagnol</li> <li>• DNL anglais (facultatif)</li> <li>• Français, histoire-géographie</li> <li>• Arts Appliqués</li> <li>• Éducation physique et sportive</li> <li>• Travaux pratiques et technologie de cuisine</li> <li>• Prévention, santé, environnement</li> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>• Gestion appliquée</li> <li>• Accompagnement personnalisé</li> </ul>	

## Après le Bac Prof Cuisine

### Poursuites d'études



- BTS Hôtellerie-Restauration
- Mentions et formations complémentaires

### Débouchés professionnels

1<sup>er</sup> commis – Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine – Chef de cuisine ou chef gérant en restauration collective – Emplois en secteur agro-alimentaire.

# Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restaurant

## LA FORMATION

 	<p>Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration (CSR) est un professionnel qualifié et opérationnel. Il est capable de s'adapter à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration..</p>	<p><b>Durée de la formation</b> 3 ans après la 3ème</p> <p><b>Aptitudes requises</b> - Sens de la communication et du relationnel - Hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse - Sens de l'organisation - Bonne technique gestuelle - Sens artistique et esthétique - Bonne mémorisation et sens critique</p>
	<p><b>Compétences Professionnelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En communication, démarche commerciale et relations clientèles</li> <li>• En organisation et service en restauration</li> <li>• En animation et gestion d'équipe en restauration</li> <li>• En gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration</li> <li>• En démarche qualité en restauration</li> </ul> <p><b>Périodes de Formation en Milieu Professionnel</b> 4 semaines en seconde / 10 semaines en première / 8 semaines en terminale</p> <p><b>Enseignement Général, Professionnel et Pratique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathématiques</li> <li>• LV1 / Anglais</li> <li>• LV2 / chinois ou espagnol</li> <li>• DNL anglais (facultatif)</li> <li>• Français, histoire-géographie</li> <li>• Arts Appliqués</li> <li>• Éducation physique et sportive</li> <li>• Travaux pratiques et technologie de restaurant</li> <li>• Prévention, santé, environnement</li> <li>• Sciences appliquées à l'alimentation</li> <li>• Gestion appliquée</li> <li>• Accompagnement personnalisé</li> </ul>	

## Après le Bac Prof CSR

### Poursuites d'études

- BTS Hôtellerie-Restauration
- Mentions et formations complémentaires

### Débouchés professionnels

Chef de rang – Maître d'Hôtel – Adjoint au directeur de restaurant – Emplois en restauration commerciale ou en restauration collective – Activités connexes : caviste, événementiel...