

BAC Professionnel Cuisine

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- En entrant en **seconde MHR (Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration)**, les élèves acquièrent les premières compétences professionnelles communes aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Ils entrent dans une démarche de professionnalisation et peuvent ainsi se déterminer pour une spécialisation en service ou en cuisine en classe de première.
- Le titulaire du baccalauréat professionnel Cuisine est un professionnel qualifié, appelé à exercer une activité en entreprise en France comme à l'étranger. A terme, il est capable d'occuper des fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et types de restauration (second de cuisine, chef de cuisine ou chef gérant dans la restauration collective).

LES ENSEIGNEMENTS

Enseignement Général

Français / Histoire-Géographie

Mathématiques

L.V.1 Anglais - L.V.2 Espagnol ou Chinois

Section Européenne Anglais (facultatif)

Arts appliqués - EPS

Enseignement Professionnel

Prévention Santé Environnement

Travaux pratiques - Technologie

Sciences appliquées à l'alimentation -

Gestion appliquée



Co-intervention – Chef d'œuvre –
Accompagnement personnalisé

CONDITIONS D'ADMISSION

Élèves issus de 3ème de collège, de prépa-pro ou 2nde

QUALITÉS REQUISES

- Disponibilité
- Esprit d'équipe
- Dynamisme et enthousiasme
- Sens du contact et du commercial
- Bonne résistance physique

Après le BAC PRO

Poursuite d'études

- Mention complémentaire en vue d'une spécialisation
- BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Débouchés professionnels

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

Période de Formation en Milieu Professionnel

22 semaines sur 3 ans