



Charles de Gaulle
Lycée des métiers

LYCÉE DES MÉTIERS
de l'hôtellerie, de la restauration
& de la relation client



BAC PRO

Cuisine

OBJECTIFS

Fabrication et cuisson des plats, pâtisseries, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé du bac professionnel 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. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère au cours de sa formation, voire une 2nde.

Après une 2nde MHR
au cours de laquelle vous
avez étudié les deux
valences cuisine/service,
vous poursuivez
en BAC Pro cuisine.
En 3 ans, 84 semaines
de cours et 22 semaines
de PFMP.

Poursuite d'études

EXEMPLES DE FORMATIONS POURSUIVIES

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- BP Arts de la Cuisine
- BTS MHR

Insertion Professionnelle

EXEMPLES DE MÉTIERS

- Cuisinier/ère
- Directeur/trice de restaurant
- Gérant/e de restauration collective

ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Français
- Histoire-Géo - EMC
- Mathématiques
 - LV1 : Anglais
 - LV2 : Espagnol
 - EPS
- Arts Appliqués

ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

- Organisation et production
- Communication et commercialisation
- Animation et gestion d'équipe
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation
- Démarche qualité en restauration
- Prévention Santé Environnement
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée