

BAC PRO CUISINE

FICHE MÉTIER



Com Reg NG Octobre 2019 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIREN : 775 688 799
Crédits photo : © JP. Pouteau / Apprentis d'Auteuil

**LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ
HÔTELIER DANIEL BROTTIER**
Chemin du Couvent
44340 BOUGUENAI - LES COUËTS
danielbrottier.apprentis-auteuil.org



**APPRENTIS
D'AUTEUIL**

La confiance peut sauver l'avenir

La confiance peut sauver l'avenir



Le Bac Pro Cuisine forme des cuisiniers maîtrisant les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte d'un restaurant. Le titulaire débute comme premier commis, chef de partie ou second auprès du chef de cuisine avant d'évoluer vers des fonctions d'encadrement. La maîtrise de deux langues lui permet de travailler à l'étranger.

OBJECTIFS

- Devenir un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de cuisine, capable d'adapter sa pratique aux évolutions du métier.
- Gérer l'approvisionnement.
- Établir des menus en mettant sa créativité au service des produits tout en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être.
- Maîtriser les techniques commerciales et de communication.

QUALITÉS REQUISES

- Être passionné et curieux.
- Faire preuve d'initiatives et avoir soif d'autonomie.
- Être précis dans la maîtrise du geste technique.
- Être attiré par des métiers d'action dans lesquels les valeurs humaines (esprit d'équipe, solidarité) et le comportement "responsable" occupent une place importante.
- Montrer un intérêt pour la culture générale et les langues étrangères.

CONDITIONS D'ADMISSION

À l'issue d'une classe de 3^e de l'enseignement général ou spécifique.

DURÉE

- 3 ans dont 22 semaines de stage (6 semaines en 2^{de} Bac Pro et 2x4 semaines en 1^{re} et Term Bac Pro).
- 2 ans pour les titulaires d'un CAP de même secteur, pour les élèves sortant de Terminale, voire de 1^{re} Bac Pro.

CONTENU DE LA FORMATION

- Cours théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.

Enseignement général

- Français, Histoire-Géographie
- Éducation morale et civique
- Anglais
- Mathématiques
- Arts appliqués
- Éducation physique et sportive

Enseignement professionnel

- Travaux pratiques et technologie de cuisine
- Prévention, santé, environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Eco-gestion appliquée

Enseignement transversal

- Co-intervention maths/français/ens. pro
- Chef-d'œuvre (à partir de la 1^{re} Bac Pro)
- Accompagnement personnalisé

ET APRÈS ?

- **Poursuite d'études au sein du lycée** : en Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant (alternance).
- **Accès aux formations** : BTS Management en hôtellerie-restauration, Mention complémentaire Traiteur, Art de la cuisine allégée, Organisateur de réception.
- **Entrée sur le marché du travail** dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration.



Lycée professionnel privé hôtelier Daniel Brottier

Chemin du Couvent
44340 Bouguenais - Les Couëtis
Tél. 02 40 65 29 90

lph.danielbrottier@apprentis-auteuil.org