

# BAC PRO CUISINE



Com. Reg. NO janvier 2022 / Fondation Apprentis d'Auteuil - N° SIRET : 775 688 799  
Crédits photos : © Philippe Besnard - Emmanuel Ligner / Apprentis d'Auteuil

**LYCÉE PROFESSIONNEL PRIVÉ HÔTELIER**

**DANIEL BROTTIER**

Chemin du Couvent

44340 BOUGUENNAIS (Nantes sud)

[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)



La confiance peut sauver l'avenir

Accès transports en commun :  
en tram ligne 3 ou bus 36

# 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 3e de l'enseignement général ou spécifique.

La classe de 2de pro métiers de l'hôtellerie-restauration est commune aux 2 filières (cuisine et commercialisation et services en restauration)

### Lycée professionnel privé hôtelier Daniel Brottier

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

[lph.danielbrottier@apprentis-auteuil.org](mailto:lph.danielbrottier@apprentis-auteuil.org)

## DURÉE

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

## CONTENU DE LA FORMATION

- Cours théoriques et pratiques.
- Contrôle en cours de formation.
- En Terminale, possibilité de faire son stage à l'étranger.

### Enseignement général

- Français, histoire-géographie
- Éducation morale et civique
- Anglais Euro
- Mathématiques
- Design métiers et arts appliqués
- Éducation physique et sportive
- Espagnol LV2

### Enseignement professionnelle

- Pratique professionnelle
- Prévention, santé, environnement
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Économie-gestion mercatique
- Cours de pratique en anglais (DNL)

### Enseignement transversal

- Co-intervention maths/français/enseignement professionnelle
- Accompagnement personnalisé

## ET APRÈS ?

- Poursuite d'études au sein du centre de formation Daniel Brottier : en Mentions complémentaires Cuisinier en dessert de restaurant ou Employé traiteur (en alternance).
- Accès aux formations : BTS Management en hôtellerie-restauration, Mentions complémentaires Art de la cuisine allégée et Organisateur de réceptions.
- Entrée sur le marché du travail dans tous les secteurs de l'hôtellerie-restauration.

+ d'infos



[danielbrottier.apprentis-auteuil.org](http://danielbrottier.apprentis-auteuil.org)

