



# BAC<sup>PRO</sup> CUISINE

# 3

## ANS

### CONDITIONS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le recrutement s'effectue à l'issue de la classe de troisième

### CONTENU DE LA FORMATION

La préparation à la formation Bac Professionnel Cuisine, s'inscrit dans tous concepts de restauration commerciale qu'elle soit traditionnelle, de chaîne, à thèmes, gastronomique... et collective.

Cette formation s'articule autour de 5 pôles d'activités :

**PÔLE 1** : organisation et production culinaire

**PÔLE 2** : communication et commercialisation en restauration

**PÔLE 3** : animation et gestion d'équipe en restauration

**PÔLE 4** : gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

**PÔLE 5** : démarche qualité en restauration.

### POURSUITE D'ÉTUDES

BTS MHR « Management en Hôtellerie-Restauration »

### DÉBOUCHÉS ET/OU POURSUITE D'ÉTUDES

#### EMPLOIS CONCERNÉS À TERME

- Cuisinier
- Chef de partie
- Chef de cuisine, directeur de cuisine
- Directeur, gérant de restaurant
- Chef d'entreprise en France et à l'étranger

#### TYPES D'ENTREPRISES OÙ SE SITUENT CES EMPLOIS

- Restaurants traditionnels ou gastronomiques
- Restaurants des chaînes hôtelières ou de tourisme
- Restaurants de collectivités (entreprises, hôpitaux, écoles)
- Restauration aérienne et ferroviaire

### NOMBRE DE SEMAINES DE STAGE PAR ANNÉE

- 1ère année : 6 semaines
- 2ème année : 8 semaines
- 3ème année : 8 semaines



BAC PRO  
CUISINE

## HORAIRES INDICATIFS ANNUELS DU BAC PRO CUISINE

### ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNELS

MATIÈRES	2 <sup>ème</sup>	1 <sup>ère</sup>	TERMINALE
Français en co-intervention	30h	28h	13h
Maths-sciences en co-intervention	30h	14h	13h
Réalisation d'un chef d'œuvre	0h	56h	52h
PSE	30h	28h	26h
Économie Gestion	30h	28h	26h
<b>TOTAL</b>	<b>330</b>	<b>266</b>	<b>260</b>

### ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

MATIÈRES	2 <sup>ème</sup>	1 <sup>ère</sup>	TERMINALE
Français; histoire-géographie et EMC	105h	84h	78h
Mathématiques	45h	56h	39h
Langue vivante 1	60h	56h	52h
Sciences appliquées	45h	42h	39h
Arts appliqués	30h	28h	26h
EPS	75h	70h	65h
Consolidation, AP, accompagnement au choix d'orientation	90h	84h	91h
Période de Formation en milieu professionnel	6 SEM	8 SEM	8 SEM