



Baccalauréat professionnel **CUISINE**

Après une 2^e professionnelle Métiers de l'hôtellerie restauration

Compétences visées :

- Cuisiner tous les mets décrits sur une carte
- Gérer les approvisionnements et l'exploitation en restauration
- Gérer la communication, la commercialisation
- Animer et gérer une équipe en restauration
- Maîtriser la démarche qualité

Qualités requises :

- Etre rigoureux et organisé
- Avoir une bonne résistance physique
- Avoir une bonne résistance au stress
- Faire preuve de créativité
- Savoir travailler en équipe
- Etre respectueux de la hiérarchie

Débouchés :

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale (après quelques années d'expérience)
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective (après quelques années d'expérience)
- (...)

Disciplines enseignées :

- disciplines professionnelles en lien avec les compétences visées
- prévention – santé - environnement
- français, histoire – géographie, enseignement moral et civique
- mathématiques
- arts appliqués et cultures artistiques
- éducation physique et sportive
- Langues vivantes étrangères

Poursuite d'études :

- BTS Hôtellerie (Option A : Management d'unité de Restauration – Option B : Management d'unité de Production Culinaire – Option C : Management d'unité d'Hébergement)
- BTS Tourisme
- Mention complémentaire (Barman, Sommelier, Traiteur, Accueil-Réception, Dessert de restaurant, Poisson...)

Périodes de formations en milieu professionnel :

Durée des stages : 22 semaines réparties sur les 3 années de formation (y compris seconde)

Exemple de lieux de stage : établissements du secteur de la restauration commerciale (restauration traditionnelle, gastronomique, à thèmes, d'hôtels, de chaînes ...), et de la restauration collective