

Baccalauréat Professionnel Cuisine

Métiers/missions

- Organisation et production culinaire
- Communication et commercialisation
- Animation et gestion d'équipe en restauration
- Gestion des approvisionnements en restauration
- Gestion d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration

Aptitudes professionnelles préconisées

- Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, la clientèle, les fournisseurs...
- Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel
- Être à l'écoute de la clientèle
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité...)
- Gérer, mesurer et analyser les écarts de chiffres d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé
- Appliquer les principes de nutrition et de diététique
- Respecter les procédures d'hygiène, de sécurité, de santé
- Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

Matières

- Enseignement professionnel : travaux pratiques de cuisine, accompagnement au dossier professionnel, atelier de techniques professionnelles, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, informatique, chef d'oeuvre.
- Enseignement général : français, histoire-géographie, mathématiques, anglais, éducation physique et sportive, LV2, prévention-santé-environnement.

Entreprises

- Tout établissement de restauration traditionnelle ou gastronomique à la clientèle française et étrangère
- Restauration collective
- Traiteurs
- Espaces santé et bien-être
- Hôtellerie de plein air (parcs de loisirs, campings, villages de vacances)
- Restaurations embarquées avec ou sans transport de voyageurs (terre, mer, air)

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un niveau classe de Troisième (ou d'un niveau III en hôtellerie/restauration pour entrer en deuxième année)
- Sur consultation du livret scolaire
- Entretien d'évaluation des compétences et de la motivation du candidat.

2 parcours possibles :

- Bac Pro sous statut scolaire : 3 ans d'étude et **20 semaines de stage (possibilité à l'étranger)**.
- Bac Pro sous statut d'apprenti dès la Seconde (675h / an).

Les examens

- Epreuves orales, écrites et de mise en situation professionnelle

L'enseignement

- Une approche pédagogique qui associe :
 - La théorie et la pratique.
 - Les cours et les stages.
- L'enseignement général et l'enseignement professionnel.
- Lieu de formation : Ensemble Baudimont - École Hôtelière (rue Bouchers-de-Cité à Arras)

Études supérieures possibles au Pôle Sup' Baudimont

- CS Barman
- CS Organisateur de Réception
- CS Cuisiner Desserts en Restaurant
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Autres études supérieures possibles

- CS Art de la cuisine allégée
- CS Employé traiteur
- Brevet professionnel Cuisine

La passerelle :
pour passer de la
Seconde Bac Pro à la
Première Technologique

