

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL (BAC PRO)

Cuisine (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Maîtriser les coûts et analyser au mieux sa politique commerciale.
- Améliorer les ventes et entretenir les relations avec la clientèle.
- Intégrer à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Prévention Santé Environnement.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie.
- Mathématiques.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Après avoir effectué sa seconde et sa première bac pro cuisine (terminale en apprentissage).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Baccalauréat professionnel niveau 4

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission sur dossier.

NIVEAU D'ENTRÉE ET DE SORTIE

Entrée : Sortir de la 1ère bac pro cuisine – Sortie : Niveau 4

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (1 AN / ANNÉE DE TERMINALE)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.
2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Après le bac pro cuisine, le diplômé débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Accueil-réception.
- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BP Arts de la cuisine.
- MC Organisateur de réception.
- BTS Management en hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

