



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**CAMPUS RABELAIS
LYCÉE & GRETA-CFA**
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION
LYON DARDILLY



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL

Cuisine

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. Adapter ses pratiques professionnelles.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Lors de l'année de 2nde les TP sont organisés en famille de métiers (Cuisine et Service).
- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Français.
- Histoire géographie.
- Mathématiques.
- Prévention santé environnement.
- Arts appliqués culture artistique.
- Langues vivantes (Anglais, Italien, Espagnol, Allemand).
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire.

PUBLIC

- Élèves sortant de 3^e.
- Poursuite d'études après un CAP.
- Élèves en réorientation.

VALIDATION

Baccalauréat professionnel
(niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Épreuves en cours de formation (CCF) car les professeurs du lycée sont habilités par l'état pour évaluer officiellement leurs propres élèves, durant l'année, pour valider l'examen.
Et quelques épreuves ponctuelles en fin d'année.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale.

TARIF

Lycée public (formation gratuite).

DURÉE DE LA FORMATION

3 ans (2 520 heures de cours et Travaux Pratiques).

À NOTER

28 semaines de PFMP (Périodes de Formation en Milieu Professionnel, stages).

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

- CS Cuisinier en desserts de restaurant.
- CS Employé Traiteur.
- BP Arts de la cuisine.
- BTS Management en hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2024

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION

Excellent.

NOUS CONTACTER

Lycée François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr