

Bac Pro Cuisine



Filière : Alimentation, laboratoire, qualité Services aux personnes et aux territoires, hôtellerie, tourisme, animation

Niveau : Bac Professionnel

Voies de formation au sein du réseau :

Formation initiale scolaire

Description de la formation

Le Bac Professionnel Cuisine est un diplôme professionnalisant qui forme des cuisiniers qualifiés.

Héritiers d'un savoir-faire reconnu dans le monde entier, ils se doivent d'être à la hauteur de leur réputation, tout en sachant s'adapter aux évolutions continues du métier et de la société.

Formation professionnelle en trois ans pour des jeunes motivés, avec un niveau scolaire correct et une bonne condition physique, ayant le sens du travail en équipe et la capacité à s'adapter à un environnement professionnel diversifié.

Périodes de formation en entreprise obligatoire de 22 semaines réparties sur les trois années, faisant l'objet d'une évaluation comptant pour l'examen.

Compétences visées

Les élèves apprennent à organiser la production culinaire, à encadrer une équipe, à gérer les approvisionnements et l'exploitation économique et comptable du restaurant.

Débouchés métiers

- Cuisinier
- Boulanger Pâtissier
- Sommelier
- Commis de cuisine
- Chef de rang
- Chef de cuisine
- Gérant de restauration collective
- Restaurateur

Poursuite d'études

Après obtention du diplôme, possibilité de poursuivre en Brevet de technicien supérieur (BTS) option B : management d'une unité de production culinaire.

Modalités

Présentiel au lycée et stages

Lieux de formation

Formation scolaire

Lycée Professionnel Olivier Guichard

Lycée d'enseignement professionnel

12 rue de la Fauvette

44350 GUERANDE

02 40 24 93 10

lpa.guerande@educagri.fr