

# 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

- Savoir 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
- Savoir 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 général
- Techniques de cuisine
- Techniques de service
- Prévention-santé-environnement
- Conception et organisation de la vente (économie-gestion et techniques commerciales)
- Travaux pratiques de cuisine et service

## Entreprises

- Tout établissement de restauration traditionnelle ou gastronomique à la clientèle française comme 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 3<sup>ème</sup> (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.

## 2 parcours possibles :

- Bac Pro sous statut scolaire : 3 ans d'étude et **22 semaines de stage**.
- Bac Pro sous statut d'apprenti à partir de septembre 2020 : en 1<sup>ère</sup> et terminale (**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

## Poursuite des études à Baudimont

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

## Les études supérieures

- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Art de la cuisine allégée
- MC Employé traiteur
- Brevet professionnel Cuisine
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

La passerelle :  
pour passer de la  
2<sup>nd</sup>e Bac Pro à la 1<sup>ère</sup>  
Technologique

