



Inscription professionnelle

Le titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine est appelé à exercer une activité salariée ou à créer son entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger. Au terme de sa formation menée conjointement avec les entreprises, il peut viser des emplois justifiant d'une capacité à la conception, à l'organisation et à la production de prestations culinaires de qualité compatibles avec les évolutions en cours.

Débouchés

Premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale, chef de cuisine ou chef gérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

En tant que salarié, son activité peut s'exercer dans les secteurs :

- De la restauration commerciale ou de la restauration collective,
- Des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).

Poursuite d'études

Mentions complémentaires
Formations complémentaires
BTS

Organisation et production culinaire : organiser, cuisiner, dresser
Communication et commercialisation : équipe, fournisseurs, clients
Animation et gestion d'équipe en restauration : animer, optimiser, rendre compte
Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration : les besoins, le stock, coûts et ventes
Démarche qualité en restauration

Activités professionnelles

Enseignements

Les enseignements sont partagés entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel.
LV1 Anglais, LV2 Allemand ou Espagnol.
Pour les sections européennes enseignement professionnel en anglais.

Formation en entreprise

22 semaines au cours des 3 années de formation dont une à l'étranger pour la section européenne.
Établissements hôteliers reconnus au niveau national et international.



LE BAC PROFESSIONNEL

📌 La **co-intervention** : les professeurs d'enseignements généraux (français, mathématiques) et les professeurs d'enseignement professionnel assurent des cours ensemble pour permettre aux élèves de travailler les enseignements généraux directement en lien avec le métier.

📌 Le **chef-d'œuvre** : tout au long de l'année, les élèves réalisent un projet, individuel ou collectif, qui met en œuvre les savoirs et les gestes du métier qu'ils ont acquis. Il est présenté devant un jury en fin de terminale

Les élèves sont accompagnés de manière renforcée pour 90 heures par an :

- En **seconde** : commune au Bac Pro cuisine, consolidation, aide personnalisée, accompagnement - ment au choix d'orientation
- En **première** : accompagnement personnalisé et accompagnement du projet , chef d'œuvre
- En **terminale** : 2 modules : poursuite d'étude, insertion dans la vie active