www.lycee-etienne-oehmichen.fr
https://lyc-oehmichen.monbureaunumerique.fr

8, avenue du Mont Héry
51 037 Châlons-en-Champagne
Tél. 03 26 69 23 00
www.lycee-etienne-oehmichen.fr

lycée polyvalent - lycée des métiers

Étienne
Oehmichen

# BAC PROFESSIONNEL

## Cuisine

***Formation possible en apprentissage après la seconde***

**Famille de métiers en 2de professionnelle :**
**Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration**

# Quels sont les objectifs du Bac Pro Cuisine ?

Sur les 3 ans, les élèves effectuerons 22 semaines de Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP).

Organisation de la scolarité :

Classe de Seconde Famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration : l'élève découvre les métiers de la **Cuisine et du Service en Restauration** pour déterminer son choix d'option.
Classe de Première : l'élève a choisi de poursuivre sa scolarité **soit en Cuisine soit en Commercialisation et Service de Restauration.**
Classe de Terminale : L'élève se **perfectionne** dans son option, en vue de l'examen et de sa poursuite d'études ou de son insertion professionnelle.

*Objectif de la formation :*

Le titulaire du baccalauréat professionnel cuisine est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine.
Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce dans tous les secteurs et formes de restauration en France comme à l'étranger.
C'est un cuisinier qui maitrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Les qualités :
- Une bonne présentation
- Le souci de l'hygiène et de la propreté
- Discipline, organisation, créativité
- Amabilité, courtoisie, dynamisme
- Aimer le travail en équipe
- Avoir une bonne condition physique

# Le Bac Pro Cuisine est accessible après la 3ème.

Les compétences et les activités professionnelles :
- Renseigner ou élaborer des fichiers techniques
- Planifier son travail ou celui de son équipe
- Recenser les besoins d'approvisionnement en fonction de l'activité prévue
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Maîtriser les techniques de réalisation de tous les mets à la carte du restaurant
- Rendre compte de son travail à l'écrit comme à l'oral
- Appliquer les démarches de qualité : respecter des règles d'hygiène, de santé et sécurité, les principes de nutrition et de diététique, contrôler la qualité sanitaire et organoleptique des productions et des matières premières.

Les débouchés professionnels sont :
- Premier commis
- Chef de partie
- Adjoint au chef de cuisine
- Adjoint au gérant ou responsable

Exemples de poursuites d'études :
- Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant.
- Mention Complémentaire Traiteur organisateur de réception.
- Mention Complémentaire Cuisine allégée.
- BTS MHR (Management en Hôtellerie Restauration),
- **option A :** management de l'unité de restaurant
- **option B :** management de l'unité de produit culinaire