

## BAC PRO Cuisine

### OBJECTIFS

Obtenir le diplôme de Bac Pro « Cuisine »

A l'issue de la formation l'apprenti sera capable de :

- Maîtriser les bases de la cuisine
- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de plats.
- Participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs
- Appliquer et maintenir la démarche qualité

### CONTENU

#### MATIERES GENERALES

- Français
- Mathématiques
- Science-Physiques
- Anglais
- Histoire-Géographie
- Education Physique et Sportive
- Arts Appliqués
- Options facultatives : Langue vivante / EPS / Mobilité

#### MATIERES PROFESSIONNELLES

- Travaux Pratiques Cuisine
- Organisation et production culinaire  
Communication et commercialisation en restauration  
Animation et gestion d'équipe en restauration  
Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration  
Démarche qualité en restauration
- Technologie de synthèse
  - Sciences Appliquées
  - Gestion et Prévention Santé Environnement

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en mixité de public (avec élèves sous statut scolaire).

La formation se déroule en cours groupe avec des méthodes pédagogiques diversifiées : cours magistraux, études de cas, exercices et entraînement, projets, quizz, mises en situations...

### POURSUITE D'ETUDES

Une poursuite d'études est envisageable en BTS, en BP ou possibilité de se spécialiser en Mention Complémentaire :

- BP Arts de la cuisine
- MC Cuisinier en desserts de restaurant
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration ou Option B management d'unité de production culinaire

### L'APPRENTISSAGE



### PRE REQUIS

Avoir effectué ses deux premières années de bac pro sous statut scolaire  
Être âgé au minimum de 16 ans et de 30 ans maximum (29 ans révolus)

### MODALITES D'ADMISSION

Dossier de candidature  
Entretien de motivation avec le Directeur Délégué aux Formations Professionnelles de l'établissement scolaire ou avec le coordinateur de l'unité d'apprentissage

### NOMBRE DE PLACES

Bac pro 3<sup>ème</sup> année : 6

### POSITIONNEMENT

Bulletins scolaires du premier et second semestre de formation de la formation antérieure  
Avis du dernier conseil de classe

### MODALITES D'EVALUATION

Contrôle en cours de formation (CCF) et contrôle ponctuel  
Epreuves écrites et orales, projets, dossiers et jury final  
Possibilité de validation par blocs de compétences

### DUREE INDICATIVE ET RYTHME

Durée minimum : 1 an - 675 heures  
La durée de formation pourra être adaptée au regard des acquis antérieurs de l'apprenti.  
Rythme : 35h/ semaine

## POUR QUELS METIERS

- Cuisinier
- Gérant de restauration collective
- Adjoint au chef de cuisine
- Premier commis
- Chef de partie

## DATES

Du 4 septembre 2023 au 5 juillet 2024

## LIEU DE FORMATION

**Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
Restauration et Commercialisation**  
74 rue du Grand Barberaz  
73190 Challes-les-Eaux

## MODALITE DE FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage : le cout  
pédagogique est pris en charge par  
l'opérateur de compétences selon accord  
de branche ou de la collectivité.

## CONTACT

**M. Frédéric ZEIGER**

Directeur délégué à la formation  
professionnelle

[Frederic.zeiger@ac-grenoble.fr](mailto:Frederic.zeiger@ac-grenoble.fr)

04 79 72 86 13