

# BAC PRO CUISINE



## OBJECTIFS

Professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine, le titulaire du BAC PRO "Cuisine" est capable de s'adapter, à terme, en français et en langues étrangères à des fonctions :

- D'accueil
- De commercialisation
- D'animation
- De management

Dans tous les secteurs de restaurations.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Français
- Histoire géographie
- ECJS
- Mathématiques
- sciences
- Deux langues Vivantes
- EPS
- Arts Appliqués
- Economie
- Prévention Santé Environnement
- Enseignement Professionnel

## ADMISSION

Après la troisième

## LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

22 semaines en entreprise réparties sur les 3 années

## DURÉE DE FORMATION

3 ans

## POURSUITE D'ÉTUDES

BTS "Hôtellerie Restauration"

## LES DÉBOUCHÉS DE LA FORMATION

Possibilité d'exercer son activité dans les postes suivants :

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint de cuisine
- Chef de cuisine, chef gérant, ou responsable de production

Dans les domaines de la restauration commerciale ou collective.