BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Vous serez
Un professionnel qualifié capable de prendre des initiatives
Un professionnel organisé sachant encadrer une équipe
Un professionnel adapté à toutes formes de restauration

Aptitudes et qualités à développer

Motivation – Disponibilité – Vivacité d'esprit – Bonne présentation
Dynamisme – Sens de la relation

VERS QUELS METIERS ?

Le professionnel qualifié peut exercer les postes de :

- ✓Commis de cuisine (en début de carrière)
- ✓Chef de partie
- ✓Responsable de production
- ✓Chef de cuisine

FORMATION EN MILIEU SCOLAIRE

Pour accéder à ce BAC PRO CUISINE :
Il faut postuler en fin de classe de 3ème au :
"BAC PRO des Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration" (MHR)

La première année (classe de seconde) est commune aux cuisiniers et aux serveurs

Enseignement professionnel

Compétences Professionnelles Générales	***Compétences Professionnelles en CUISINE***
Gérer les approvisionnements et les stocks *Organiser son travail et celui de son équipe* *Elaborer des menus classiques, régionaux, européens et les commercialiser* *Mettre en œuvre des études comparatives et des analyses sensorielles*	*Assurer seul ou avec son équipe les préparations* *Maîtriser les techniques de base* *Savoir utiliser les équipements et matériels novateurs* *Réaliser une prestation créative* *Apprécier les coûts des matières d'une production*

LYCEE DES METIERS LOUIS-ANTOINE DE BOUGAINVILLE
2, Rue Eugène Le Roux 44107 NANTES Cedex 4 / mel : ce.0440036a@ac-nantes.fr / Tél : 02 51 80 24 00 / Fax : 02 40 58 27 80
www.bougainville.e-lyco.fr

Les technologies professionnelles

Production culinaire

Etude des locaux, des matériels de transformation, de cuisson et de stockage
Etude des denrées alimentaires, de leurs modes de conservation, de cuisson et d'assemblage en préparation

Sciences appliquées à l'alimentation

Transformation physique et chimique des denrées
Etude de la nutrition et de la microbiologie

Connaissance de l'entreprise

Economie et droit du travail

Chef d'oeuvre et Co-Interventions

Activités réalisées en transversalité entre l'enseignement général et l'enseignement professionnel (ex. : le thème « produits de la vallée de la Loire sur les marchés de Nantes » permet des recherches historiques sur la région, de découvrir des personnages célèbres, de travailler en sciences sur la valeur alimentaire et nutritionnelle des produits, de préparer un repas sur le thème choisi, de mettre en forme des documents, de réaliser des fiches techniques, une plaquette sur la région…..)

Enseignement général

Français,histoire–géographie
LV 1 : Anglais
LV 2 : Espagnol – Allemand - Italien
Mathématiques-Sciences
Education artistique : arts appliqués
Prévention Santé Environnement
Education Physique et Sportive
Accompagnement individualisé

Option européenne { Civilisation Anglaise / D N L enseignement professionnel

Certification intermédiaire en classe de 1ère (Contrôle en Cours de Formation C.C.F)

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Durée : 22 semaines sur le cycle des 3 années

Poursuites d'études

Brevet Professionnel

Brevet de Technicien Supérieur Hôtelier ***(accessibilité avec 2 langues vivantes enseignées au LP Bougainville)***
Mention complémentaire :Barman – Cuisinier en desserts de restaurant – Sommelier - Cuisine allégée - Organisation de reception