

### ➤ Accès à la formation :

Après une 3ème générale ou une 3ème PFP. Vos aptitudes et votre niveau scolaire vous permettent d'envisager d'aller en BAC Professionnel.

### ➤ Durée de la formation :

Préparation en 3 ans avec 22 semaines de stages en entreprises.

### ➤ Objectifs de la formation :

Le Bac Professionnel Cuisine vise à mettre sur le marché du travail des professionnels hautement qualifiés. Immédiatement opérationnels, dans les activités de production Culinaire.

Il est capable de s'adapter, à terme, à des fonctions d'animation et management en gestion d'entreprise et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Il adopte une démarche qualité en respectant l'environnement, le développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité.

La formation permet d'intégrer directement la vie professionnelle. Le titulaire du Bac pro Cuisine peut également poursuivre ses études.

### Pour réussir dans cette formation il faut :

- Avoir une excellente condition physique (station debout prolongée, périodes de « coups de feu » éprouvantes, amplitude horaire, travail en brigade...).

- Accepter les rigueurs du travail en équipe, avoir le sens de l'organisation, être respectueux des règles fondamentales d'hygiène et avoir le sens de la communication, sont également des qualités indispensables pour exercer ce métier exigeant.

- Être tenace, persévérant et surtout capable de vous organiser (le travail personnel demandé est important et nécessite effort et travail constants).

### ➤ Après le diplôme :

Le titulaire du Bac-Professionnel est apte à remplir selon les types d'établissement, les fonctions de premier commis de Cuisine, puis avec l'expérience monter dans la hiérarchie et devenir Chef de partie, avec des tâches d'encadrement de petites équipes, adjoint au chef de cuisine, Chef exécutif pour le secteur de la restauration commerciale..

#### Il peut également poursuivre ses études vers :

- Première année de B.T.S Hôtellerie-Restauration et D.U.T. sous conditions de dossier
- Mention Complémentaire en 1 an : Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées et cuisinier en desserts de restaurant.
- Mention Complémentaire en 1 an : Employé traiteur.
- Des passerelles sont également possibles entre le Bac Pro et le CAP, entre la voie professionnelle et la voie générale, entre la voie scolaire et l'apprentissage.

### ➤ Débouchés :

Les débouchés sont multiples pour le jeune professionnel désireux d'accroître son expérience. Le marché de l'emploi est très dynamique en France comme à l'étranger (industrie hôtelière, tourisme, restauration traditionnelle et collective, clubs de direction d'entreprise...)

Ce diplôme offre aussi des débouchés dans le domaine de l'agro-alimentaire (chef conseil chargé de la création et démonstration Culinaires).

À l'issue de la formation, vous maîtrisez toutes les bases de l'art culinaire et pouvez intégrer des établissements prestigieux, étoilés Michelin et évoluer auprès de Grands Chefs reconnus. Métier de passion, la Cuisine peut déboucher sur de belles carrières en France et à l'international.


La restauration est une discipline exigeante et minutieuse. C'est un élément essentiel de notre patrimoine culturel. C'est aussi un secteur qui embauche, aux débouchés nombreux.




### Contact : Lycée des métiers St Vincent de Paul

13, avenue de Reims - CS 60193 - 02207 SOISSONS

 [stvincentdepaulsoissons.org](http://stvincentdepaulsoissons.org)

 03.23.59.96.30

 <https://www.facebook.com/svpsoissons>

 03.23.59.96.39