

BAC PRO CUISINE

PRÉSENTATION DU MÉTIER

Il vise à former des professionnels qualifiés, opérationnels dans les activités de cuisine et qui sont capables 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. Les différents pôles d'activités professionnelles sont : l'organisation et production culinaire, la gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration, la communication et la commercialisation, l'animation et la gestion d'équipe en restauration, la démarche qualité en restauration

OBJECTIFS PROFESSIONNELS

La formation permet d'acquérir des compétences professionnelles à travers différentes approches pédagogiques transversales.

Travaux pratiques : L'apprenant doit concevoir, organiser et produire les tâches relatives à un menu, dans le temps imparti en faisant appel à des savoirs et des savoir-faire en conformité avec les consignes culinaires imposées ou libres. Il doit maîtriser les coûts et procéder à l'évaluation de son travail.

Ateliers expérimentaux : L'objectif réside dans un principe de découverte par l'expérimentation et l'erreur à travers des ateliers. L'apprenant doit reproduire par transfert. Il doit vérifier les acquis par un positionnement technique et oral, analyser et apporter des axes d'améliorations et faire le lien avec la commercialisation à travers des activités de synthèse.

Technologie Culinaire : L'apprenant aborde les connaissances technologiques indispensables aux futurs professionnels de la restauration à travers différents thèmes : l'histoire, les relations professionnelles, les matériels, les cuissons spécifiques, la gestion, les normes HACCP, la connaissance produits à travers la gastronomie Française et Européenne. La technologie permet aussi de cerner les différents aspects d'un environnement professionnel et d'en maîtriser ses caractéristiques.



Collège
Lycée Technologique et Professionnel
Centre de Formation Professionnelle
Unité de Formation par Apprentissage
13, avenue de Reims - 02200 Soissons

St Vincent
de Paul
SOISSONS

BAC PRO CUISINE

DURÉE DE FORMATION

3 années



RECRUTEMENT

Après la classe de 3^{ème}.

QUALITÉS REQUISES

- Motivé(é), respectueux (euse) et discipliné (é).
- Capacité de polyvalence.
- Présentation irréprochable.
- Avoir le sens du service et de la communication.
- Être capable de travailler en équipe et en autonomie.
- Bonne résistance physique et dynamique.
- Curiosité professionnelle.

MATIÈRES ENSEIGNÉES

Enseignements généraux : Français, Histoire-Géographie-EMC, Mathématiques, Langues Vivantes, Éducation Physique et Sportive, Arts Appliqués.

Enseignement professionnel : Travaux pratiques, Atelier expérimental, Technologie Culinaire, PSE, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée. Co-intervention enseignement général et professionnel, suivi de parcours.

Le Bac Pro Cuisine fait parti de la filière des **Métiers de l'Hôtellerie Restauration**, à ce titre les élèves ont en classe de 2^{nde} un enseignement commun avec le BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration.

EXAMEN

L'examen comporte des évaluations en PFMP, en CCF (Contrôles en cours de formation) sur les 2 dernières années de formation, en épreuves ponctuelles écrites, par la présentation à l'oral d'un projet.

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

20 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel (6 semaines en seconde, 8 semaines en première et 6 semaines en terminale).

ET APRÈS LE BAC PRO ?

Insertion professionnelle : Le Bac Professionnel offre une qualification reconnue sur le marché de l'emploi et répond à la demande des entreprises. Il a vocation de rendre opérationnel et d'accéder rapidement au monde du travail.

Poursuite d'études : Mention complémentaire en un an, BTS, Licence Pro hôtelière, BACHELOR, Master...

LE PLUS !

Mise en place d'une spécialisation "Design Culinaire" en Terminale.

Email : stvincentdepaul.soissons@ac-amiens.fr

Site internet : www.stvincentdepaulsoissons.org

Facebook : www.facebook.com/svpsoissons

www.facebook.com/sectionhoteliere

Tél : 03.23.59.96.30