

BAC PROFESSIONNEL CUISINE



Lycée **C**ée 
Condé

5 place Marulaz
BP 91998
25020 Besançon Cedex

www.lycee-condé.fr
ce.0250014e@ac-besancon.fr

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



CONTENUS DE FORMATION

- 22 semaines de formation en entreprise sur les 3 ans.
- 16 heures hebdomadaires d'enseignement technologique et professionnel.
- 15 heures d'enseignement général (français, histoire géographie, mathématiques, sciences, anglais, allemand, arts appliqués, E.P.S)

DESCRIPTIF

Durée totale de la formation : 3 ans.
Recrutement après la troisième.
Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, plaisir et bien-être.

Qualités requises : Organisation, créativité, rigueur, esprit d'équipe, notion d'hygiène.

POURSUITES D'ÉTUDES & DÉBOUCHÉS

BP Cuisinier / Cuisinière
MC Organisateur de réceptions
MC Cuisinier en dessert de restaurant
MC Accueil Réception
BTS Hôtellerie Restauration :
Option A : Mercatique et Gestion Hôtelière
Option B : Arts culinaires, arts de la table et du service

Cuisinier / Cuisinière
Gérant(e) de restauration collective
Directeur / Directrice de restaurant

