

# BAC PRO CUISINE



## OBJECTIFS

Former un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine en restaurant capable de préparer et dresser des entrées, des plats et des desserts.

- Il maîtrise les techniques de cuisson, de réalisation et de présentation de tous les mets figurant à la carte du restaurant.
- Il est capable de gérer les stocks, gérer les commandes et les relations avec les fournisseurs et possède des compétences en gestion et en comptabilité.

## PROFIL DES ÉLÈVES

Le Bac Pro Cuisine s'adresse aux élèves issus de classe de 3<sup>e</sup> et aux titulaires d'CAP du même champ professionnel.

L'élève souhaitant s'engager dans cette formation doit posséder une bonne résistance physique et être capable de travailler sous pression. Curieux, il doit disposer d'un sens artistique et créatif. Il doit avoir le goût du travail en équipe et être rigoureux.





## I CONTENU DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel s'appuie sur la mise en situation des élèves en restaurant pédagogique d'application accueillant du public permettant la mise en pratique des compétences apprises et favorisant ainsi leur acquisition. L'accès à ce **Bac Pro se fait après une 2<sup>nde</sup> Professionnelle Métiers de l'hôtellerie et de la Restauration (MHR)**

### Les + de la formation

- I **Maintien de 2 langues vivantes étrangères,**
- I **Participation (pour les meilleurs) à des concours régionaux voire nationaux,**
- I **22 semaines de formation en milieu professionnel** réparties sur les 3 années de formation (**stage à l'étranger possible**),
- I **Formations de Sauveteur Secouriste du Travail et Prévention des Risques liés à la Manutention** incluses dans le cursus de formation,
- I **Possibilité de faire la classe de Première et/ou Terminale par apprentissage.**

## I DÉBOUCHÉS ET POURSUITES D'ÉTUDE

Le titulaire d'un **Bac Pro Cuisine** peut exercer les professions de **premier commis, chef de partie, chef de cuisine** ou encore **responsable de production** pour le secteur de la **restauration collective**.

Il peut poursuivre ses études en :

- I **BTS Hôtellerie-Restauration (LV2 obligatoire),**
- I **Mention Complémentaire :**  
Cuisinier en dessert de restaurant,  
Organisateur de réceptions,
- I **Brevet Professionnel Cuisinier,**  
Arts de la cuisine



Lycée polyvalent  
**Lumière**  
Réalisateur d'avenirs

Erasmus+



33 ter Rue de Grammont  
70300 Luxeuil-les-Bains  
tél. 03 84 40 21 21  
mail : [lyc.lumiere.luxeuil@ac-besancon.fr](mailto:lyc.lumiere.luxeuil@ac-besancon.fr)  
[www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr](http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr)

