



Baccalauréat Professionnel Cuisine

Diplôme de l'Éducation Nationale niveau IV

Le Baccalauréat Professionnel Cuisine est un diplôme obtenu à l'aboutissement d'une formation de trois ans. Il forme des professionnels qualifiés qui sont opérationnels, dès l'obtention de leur diplôme dans des activités de production culinaire.

Comme les personnels de salle, il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

MODALITÉS

• Objectifs professionnels

- S'adapter, en français comme en langue étrangère, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration (collectivité, brasserie, traditionnelle, gastronomique).
- Découvrir la diversité des environnements dans lesquels la cuisine est partie prenante.
- Acquérir rapidité et dextérité gestuelle, utiliser des matériels de grande diversité, être confronté et s'adapter aux diverses formes de production, développer son autonomie...
- Les études en cours s'organisent autour de cinq pôles :
 - Organisation et production culinaire
 - Communication et commercialisation en restauration
 - Animation et gestion d'équipe en restauration
 - Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
 - Démarche qualité en restauration

• Conditions d'admission

- à la suite d'une classe de 3^{ème} ou de Seconde,
- sur dossier et entretien

• Parcours de formation

- Scolarité de Septembre à Juin,
- 36h par semaine du Lundi au Vendredi,
- 22 semaines de périodes de formation en entreprise.

• Suivi de formation

- Exercices et suivis individualisés,
- Contrôle continu,
- Conseils de classe-relevés de notes,
- Examens blancs,
- Aide à la recherche d'entreprise.

• Examen

Baccalauréat professionnel Cuisine.

Évaluations en contrôle en cours de formation (CCF), épreuves ponctuelles écrites et orales.

- Épreuve scientifique et technique (coef.5)
- Épreuve de gestion et de dossier professionnel (coef.5)
- Épreuve professionnelle (coef.9)
- Épreuve de langue vivante (coef.3)
- Épreuve de français, histoire-géographie, éducation civique (coef.5)
- Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques (coef.1)

- Épreuve d'éducation physique et sportive (coef.1)
- Épreuve facultative

PROGRAMME

CUISINE
Enseignement Professionnel Economie-Gestion Prévention – Santé – Environnement Langue Vivante Appliquée Français Histoire Géographie Education Civique Mathématiques Sciences Physiques et Chimiques Langue Vivante 1 Anglais Arts Appliqués – Cultures artistiques E.P.S

LES MÉTIERS

• Insertion professionnelle

Le titulaire du Baccalauréat professionnel Cuisine pourra prétendre à des postes tels que commis de cuisine, demi chef de partie, chef de partie, second de cuisine pour le secteur de la restauration traditionnelle, comme pour celui de la restauration collective. Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration, et ce, en France comme à l'étranger. Son activité peut s'exercer dans les secteurs de la restauration commerciale ou de la restauration collective, des entreprises connexes à l'hôtellerie et à la restauration (agro-alimentaire, équipementiers, etc).

• Poursuite d'études

L'objectif du Baccalauréat Professionnel est l'insertion dans la vie professionnelle. Toutefois, il est aussi possible, sous certaines conditions, de poursuivre en BTS Hôtellerie-Restauration option A ou option B. Les Mentions Complémentaires (Pâtisserie, Cuisine en dessert de restaurant, etc...) sont aussi une opportunité d'élargir ses compétences.

LIEU DE FORMATION

Lycée Notre Dame de Nazareth

Lycée technologique et professionnel privé sous contrat avec l'Etat

Domaine Hôtellerie-Restauration &

Accompagnement, Soins et Services à la personne

Avenue de la Basilique 14440 Douvres la Délivrande

Tél: 02.31.36.12.12

Renseignements généraux et dossiers d'inscription

www.notredamedenazareth.com

