

# BAC PROFESSIONNEL CUISINE



# Pour qui ?



- ▶ Ce baccalauréat concerne les filles et garçons, *passionnés* ou qui ne demandent qu'à l'être, *curieux*, faisant *preuve d'initiatives* et ayant soif d'*autonomie* et de *créativité*, attirés par des métiers d'action dans lesquels les valeurs humaines (*esprit d'équipe, solidarité...*) et le comportement « Responsable » occupent une place importante!!

# Des atouts considérables dans le contexte de la mondialisation

- ▶ Le référentiel de la formation a pour ambition de *développer une professionnalisation des élèves*, dans les métiers de la cuisine, *conforme aux exigences des entreprises dans leurs plus grandes diversités.*



# Les passeports, pour l'avenir des titulaires de ce diplôme sont :

- ▶ La maîtrise des techniques de base
- ▶ L'acquisition de valeurs attachées à la vie en société (*hygiène, comportement professionnel, adaptation à la mobilité et aux horaires de travail, le sens de l'autre...*)
- ▶ La prise en considération des évolutions (*développement durable, ouverture aux besoins et à la culture des clients français et étrangers, usages des technologies de l'information et de la communication...*)



# Les perspectives offertes...



- ▶ Une activité salariée en entreprise en France ou à l'étranger.
- ▶ La poursuite d'études en mention complémentaire pour approfondir un domaine de spécialité.
- ▶ Enfin, pour celles et ceux qui ont le potentiel, la poursuite d'étude au niveau supérieur en BTS hôtellerie-restauration.

# Le titulaire d'un BAC PRO CUISINE

peut, en fonction des capacités personnelles et après une période d'adaptation, occuper les postes de :

- ▶ Premier commis
- ▶ Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine
- ▶ Chef de cuisine ou chef gérant, ou responsable de production.

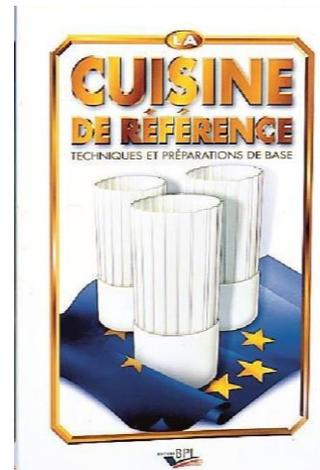


**Avec de l'expérience!!, se mettre à son compte devient vite une réalité....**



# PÔLE N° 1 Organisation et production culinaire

- ▶ C1.1 Organiser la production
- ▶ C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine
- ▶ C1.3 Cuisiner
- ▶ C1.4 Dresser et distribuer les préparations



# Dans le détail si besoin...

## C1.1 Organiser la production

C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production

C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace

C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production

C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production

## C1.2 Maîtriser les bases de la cuisine

C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires

C1-2.2 Apprêter les matières premières

C1-2.3 Tailler, découper

C1-2.4 Décorer

C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops

C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces

C1-2.7 Réaliser les liaisons

C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis

C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et crèmes)

C1-2.10 Réaliser les pâtes de base

C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons

## C1.3 Cuisiner

C1-3.1 Réaliser les potages

C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds

C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques

C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs

C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement

C1-3.6 Réaliser les desserts

C1-3.7 Optimiser la production



## C1.4 Dresser et distribuer les préparations

C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations

C1-4.2 Distribuer la production



# PÔLE N° 2 Communication et commercialisation en restauration

## C2.1 Entretien des relations professionnelles

C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure

C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers

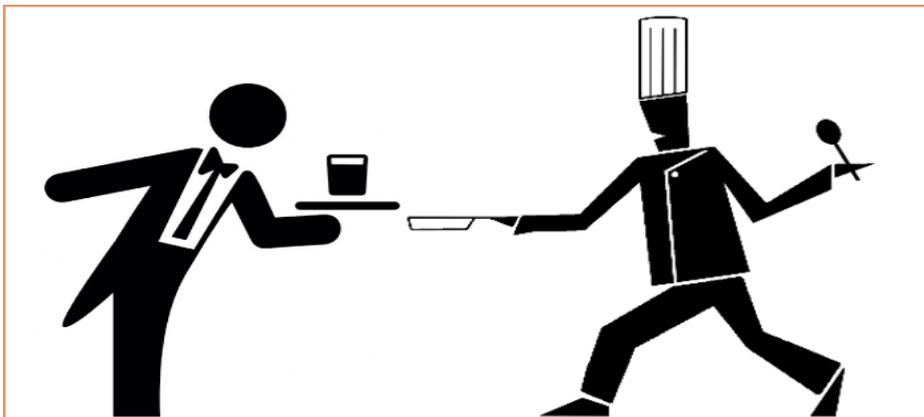
## C2.2 Communiquer à des fins commerciales

C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle

C2-2.2 Communiquer en situation de service

C2-2.3 Communiquer avec la clientèle

C2-2.4 Gérer les réclamations et les objections éventuelles



# PÔLE N° 3 Animation et gestion d'équipe en restauration

- ▶ C3.1 Animer une équipe
- ▶ C3.2 Optimiser les performances de l'équipe
- ▶ C3.3 Rendre compte du suivi de son activité et des résultats



# Dans le détail si besoin...

## C3.1 Animer une équipe

- C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels
- C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service
- C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie
- C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel

## C3.2 Optimiser les performances de l'équipe

- C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe
- C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique
- C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives

## C3.3 Rendre compte du suivi de son activité et des résultats

- C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats
- C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

# PÔLE N° 4 Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

- ▶ C4.1 Recenser les besoins d'approvisionnement
- ▶ C4.2 Contrôler les mouvements de stock
- ▶ C4.3 Maîtriser les coûts
- ▶ C4.4 Analyser les ventes



# Dans le détail si besoin...

## C4.1 Recenser les besoins d'approvisionnement

C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue

C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges

C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons

C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement

## C4.2 Contrôler les mouvements de stock

C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés

C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement

C4-2.3 Stocker les produits

C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés

C4-2.5 Réaliser un inventaire

C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage

## C4.3 Maîtriser les coûts

C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons

C4-3.2 Améliorer la productivité

C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité

C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé

C4-3.5 Exploiter des outils de gestion

## C4.4 Analyser les ventes

C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix

C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne

C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute

C4-4.4 Gérer les invendus

C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"

C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé

# PÔLE N° 5 Démarche qualité en restauration

- ▶ C5.1 Appliquer la démarche qualité
- ▶ C5.2 Maintenir la qualité globale

Qualité **Tourisme**  
Hôtellerie  
**Gestion** Restauration **Commerce**  
Développement  
Durable Formation  
Commercialisation

# Dans le détail si besoin...

## C5.1 Appliquer la démarche qualité

C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle

C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique

## C5.2 Maintenir la qualité globale

C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions

C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions

C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité

C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, ...)

# La certification

Épreuve scientifique et technique: *mathématiques*

Épreuves professionnelles dont *prévention -santé -  
environnement*

Épreuves *de langue vivante.*

Épreuve de Français Histoire Géographie -Éducation  
civique.

Épreuve *d'éducation artistique, arts appliqués. Coef.1*

Épreuve *d'éducation physique et sportive. Coef.1*

2<sup>ème</sup> langue vivante étrangère



# Pour plus d'informations

- ▶ JOURNÉE PORTES OUVERTES DU LYCÉE JACQUES CŒUR  
le 17 février 2018
- ▶ FORUM DE L'ORIENTATION À BOURGES  
Le 08 et le 09 décembre 2017

