

BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Famille Métiers en H.R.

La classe de seconde est un tronc commun Cuisine et Restaurant permettant à l'élève de choisir progressivement sa spécialisation.

Le bac professionnel se déroule ainsi sur 3 ans.

Objectifs de la formation

Entrer dans la vie active en tant que professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les activités de la cuisine telles que : l'organisation de la production, les cuissons, le dressage.

Le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le titulaire du bac professionnel cuisine a appris à gérer les commandes, les stocks de produits et les relations avec les fournisseurs. Il a acquis certaines compétences en gestion et en comptabilité en vue de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux la politique commerciale de l'entreprise.



Qualités requises



Témoignage

« J'aime travailler dans le monde de la cuisine, il y a de la pression, un service à gérer, plein de tâches à réaliser en même temps. Ces montées d'adrénaline me plaisent ».

Antonio, élève en terminale pro

Que faire après le bac Pro Cuisine ?

Poursuivre en BTS,
licence et Master

De par leur cursus intégré (au sein du seul lycée Jacques Cœur), les élèves peuvent poursuivre facilement des études en BTS. L'inscription se fait par la constitution d'un dossier au sein de la plateforme Parcoursup.

Parcoursup

Les débouchés en mention
complémentaire (MC)

Après la formation en Bac Pro, il est possible de poursuivre ses études en Mention Complémentaire (une année) :



MC Cuisinier en Dessert de Restaurant

Formation à la production de desserts de restaurant. Très différent du CAP Pâtisserie (orienté pâtisserie Boutique).

MC Organisateur de Réception

Cette formation prépare aux fonctions de responsable de banquets ou de coordinateur de réceptions. Ces métiers exigent des compétences commerciales ainsi qu'une double compétence : la cuisine et le service en restauration.

MC Art de la cuisine allégée

Apprentissage de la cuisine équilibrée au plan nutritionnel, esthétique et gustatif. Adaptation des techniques culinaires et des produits à la prestation recherchée et répondre aux attentes spécifiques de la clientèle de Thalassothérapie ou de collectivité.



Lycées Jacques Cœur

Section | Hôtellerie Restauration

Bourges

Les équipements à disposition

En plus de tous les équipements dont un lycée de la taille du lycée Jacques Cœur dispose, la section Hôtellerie met à disposition des locaux pour les applications professionnelles et technologiques :

- 2 restaurants d'application de 24 à 30 places,
- 1 restaurant pédagogique (dégustation, bar, initiation..)
- 1 bar
- 3 cuisines pédagogiques
- 2 salles informatiques

Le Restaurant d'Application

Ouvert tous les jours le midi et le soir selon un calendrier de soirées à thème, il permet aux élèves dès la première année de pratiquer en situation réelle.

Réservations au **02 48 67 83 00**



Témoignage

« Ce que j'aime en Bac

Pro Cuisine, c'est que l'on alterne toujours entre cuisine classique et cuisine créative.

Il est obligatoire d'apprendre les bases de la cuisine pour être capable de créer »