École d'Hotellerie et de Tourisme
Alexandre Dumas
STRASBOURG - ILLKIRCH

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

CUISINE

Définition	La seconde professionnelle du BACCALAURÉAT CUISINE commence un parcours pour ***former aux métiers de la cuisine exercés dans tous les domaines de la restauration*** (de collectivités, brasserie, traditionnelle, gastronomique,…).
Conditions d'admission	Le BAC PRO CUISINE est ouvert aux élèves sortant d'une classe de 3ème générale.
Profil du candidat	Un cadre strict de travail est imposé aux élèves en raison des impératifs de la profession, à savoir : l'importance de la ***tenue vestimentaire et corporelle, de la politesse, de l'élocution, de la ponctualité, de l'assiduité et de l'envie d'apprendre.*** En plus des ces qualités, la ***disponibilité personnelle et la mobilité*** sont des atouts majeurs. Les ***aptitudes à l'analyse, à la conception, à l'organisation et à la gestion*** que requiert le diplôme garantiront la qualité du produit à réaliser.
Etudes	• **Durée :** scolarité sur 3 années**.** • **Objectifs :** Le BAC PRO CUISINE forme un personnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter, à terme en français et en langues étrangères, à des ***fonctions d'animation et de management dans tous les secteurs et formes de restauration*** (traditionnelles ou collectives). Le bachelier est appelé à exercer une activité salariée en entreprise et à travailler en territoire national comme à l'étranger. • **Formation en entreprises :** Elles sont ***obligatoires***, réparties sur les 3 ans et d'une durée totale de ***22 semaines***. Ces périodes se déroulent dans les différents secteurs de la restauration (traditionnelle et collective) et sont évaluées. Les notes obtenues comptent pour l'examen final. • **Organisation des études :** Le baccalauréat professionnel cuisine se prépare en 3 ans et s'articule autour de 5 axes : ⇨ *Organisation de la production culinaire* ⇨ *Communication et commercialisation en restauration* ⇨ *Animation et gestion d'équipe* ⇨ *Gestion des approvisionnements et exploitation d'un restaurant* ⇨ *Démarche qualité en restauration* L'enseignement comprend : ⇨ *Cours théoriques d'enseignement général : français, histoire, géographie, langue vivante, arts appliqués, éducation physique et sportive.* ⇨ *Cours théoriques et pratiques du domaine professionnel : travaux pratiques de cuisine, technologie, mathématiques, sciences appliquées, économie-gestion.* ⇨ *Périodes de formation en entreprises.*

Règlement d'examen	**Epreuves scientifiques et techniques** **(coef. 5)** • *Technologie* • *Sciences appliquées* • *Mathématiques* **Epreuve de gestion et de dossier professionnel** **(coef. 5)** • *gestion appliquée* • *présentation du dossier professionnel* **Epreuve professionnelle** **(coef. 9)** • *pratique professionnelle* • *Prévention Santé Environnement* **Epreuve d'anglais** **(coef. 3)** **Epreuves de Français, Histoire-géographie et Education civique** **(coef. 5)** **Epreuve d'éducation artistique, arts appliqués** **(coef. 1)** **Epreuve d'éducation physique et sportive** **(coef. 1)**
Débouchés	▪ **VIE ACTIVE** Le titulaire du BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE exerce ***son activité en cuisine*** avec des emplois de : • Premier commis • Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale • Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective • Ces postes dépendent de l'importance de l'établissement et du type de restauration pratiqué. L'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 (agroalimentaire, équipementiers, etc.). ▪ **POURSUITE D'ÉTUDES** • En ***Mention Complémentaire*** (Traiteur, Cuisinier en desserts de restaurant) ou une ***Formation Complémentaire*** (Art de la Cuisine Allégée, Organisateur de Réceptions). • En ***BTS Hôtellerie-Restauration***.