

PRÉSENTATION

Le titulaire du *baccalauréat professionnel cuisine* est un **professionnel qualifié**, opérationnel dans les activités de cuisine.

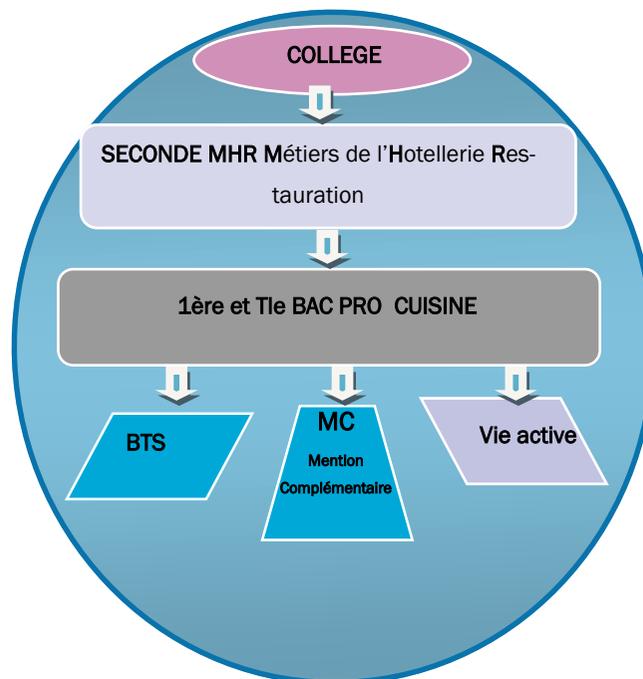
Il est capable de **s'adapter**, à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier **maîtrise** les techniques de **réalisation** et de **présentation** de tous les mets à la **carte** du restaurant. Il **gère** les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits.

Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles **d'hygiène**, de santé et de **sécurité**, en valorisant les dimensions de nutrition, **plaisir** et **bien-être**.



FILIÈRE



CONTEXTE PROFESSIONNEL

En tant que salarié, 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).
- en territoire national comme à l'étranger.



ORGANISATION DE LA FORMATION

2 possibilités pour obtenir le diplôme:

Sous statut scolaire

- Durée de la formation : 3 ans

Période de Formation en Milieu Professionnel

- 2nd: 4 semaines
- 1^{ère}: 10 semaines
- T^{ale}: 8 semaines

Sous statut apprenti dès la classe de 1ère

- 26 semaines par an en entreprise
- 20 semaines par an en centre de formation
- 35 H/semaine

POURSUITES D'ÉTUDES

- MC Cuisinier en dessert de restaurant
- BP Arts de la cuisine
- MC Accueil réception
- MC Organisateur de réceptions
- BTS Management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration
- BTS Management en hôtellerie restauration option B management d'unité de production culinaire

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Organisation et production culinaire

- planification de son travail et celui de son équipe, répartition des tâches, choix des matières premières et calcul des quantités, choix des équipements, des matériels
- Réalisation des préparations de base
- Mise en œuvre des cuissons
- Fabrication de desserts
- Dressage et mise en valeur des préparations
- Stockage et conservation des denrées non utilisées ou transformées

Communication et commercialisation en restauration

- Communication interne (au sein d'une équipe, de la structure) et externe (fournisseurs, tiers)
- relation client, recueil des besoins et attentes, conseils à la clientèle, argumentaire commercial de la production service au client

Animation et gestion d'équipe en restauration

- Gestion du planning horaire, planification de son travail et Identification des besoins en personnel
- Calcul du coût de la main d'œuvre
- Animation d'équipe, mise en œuvre des outils de stimulation et de motivation

Gestion des approvisionnements et d'exploitation

- Prévision et planification des commandes et des livraisons
- Contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés
- Mise à jour des stocks, réalisation d'un inventaire
- Gestion du coût matières, du coût de revient et Gestion prévisionnelle

Démarche qualité en restauration

- Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité

ENSEIGNEMENT GENERAL

Français, histoire-géographie, éducation civique
Economie-gestion
Prévention-santé-environnement
Mathématiques, Sciences physiques et chimiques
Langue vivante
Arts appliqués-cultures artistiques
Education physique et sportive



METIERS

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

Cuisinier/ère

Directeur/trice de restaurant

Gérant/e de restauration collective



VISITE VIRTUELLE



Baccalauréat Professionnel CUISINE



Lycée Pierre-Gilles de Gennes
Site professionnel
Rue du colonel Rabier
BP 144
58206 COSNE SUR LOIRE Cedex
03 86 28 08 01

Votre interlocuteur: Directeur délégué:
Vincent.boisset@ac-dijon.fr
ce.0580014a@ac-dijon.fr

<https://lyc-pgdegennes-cosne-cours-sur-loire.eclat-bfc.fr/>