

LYCÉE
VALÉRY LARBAUD



VICHY
CUSSET



BAC PROFESSIONNEL CUISINE




Rendez-vous sur
notre site pour
plus
d'informations !

 **CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**
Thermalisme, bien-être
et pleine santé
Auvergne-Rhône-Alpes

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

BAC PROFESSIONNEL

CUISINE

Ce **BAC PRO** se prépare en 3 ans après la classe de 3ème. Depuis la rentrée 2020, son accès est modifié. Les élèves entrent désormais en 2nde professionnelle **Métiers de l'hôtellerie-restauration**. Cela consiste à étudier les spécialités cuisine et commercialisation service en restauration sur une année commune. Un stage de 2 semaines dans chaque valence permettra de fixer la spécialité retenue pour le diplôme final.

Le **Bac Professionnel Cuisine** prépare des futurs professionnels qualifiés et opérationnels dans les activités de cuisine en restauration, traditionnelle et collective.

Le diplômé est capable de s'adapter à des fonctions d'animation et de management.



Vous apprendrez tout au long des **3 années de votre formation** et des **22 semaines** de stages en situation réelle à développer vos capacités d'**autonomie** et de **responsabilité** en tant que **futur professionnel**.

Vous serez maîtriser les techniques de **réalisation** et de **présentation** de tous les mets de la carte de votre **restaurant**.

Vous découvrirez la confection de **pâtisseries**, la **cuisson** et le **dressage** typiques du métier de cuisinier.

Vous aurez aussi des notions en **gestion** et **comptabilité** afin de gérer les **relations** avec les **clients** et les **fournisseurs**.

Matières par année (en heure)	2nd	1e	T
Français Hist. Géo. Education à la citoyenneté	3.5	3	3
Maths	1.5	2	1.5
LV1 Anglais	2	2	2
LV2 Espagnol	1.5	1.5	1.5
Arts appliqués	1	1	1
EPS	2.5	2.5	2.5
Enseignements professionnels	11	9.5	10
Co intervention Pro –Français	1	1	0.5
Co intervention Pro – Maths	1	0.5	0.5
Réalisation du chef d'œuvre	-	2	2
Prévention-Santé-Environnement	1	1	1
Economie-droit	1	1	1
Heures hebdomadaire	27	27	26.5
Accompagnement personnalisé	3	3	3,5



Référentiel de formation
en ligne