

BAC PRO CUISINE

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du bac pro devra être capable de maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les plats à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les stocks et les relations avec les fournisseurs. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser sa politique commerciale.

Qualités requises : créatif, rigoureux, avoir l'esprit d'équipe, organisé et méthodique.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Sortir de classe de 3^e.

FORMATION

Durée de la formation : 3 ans dont 22 semaines de stage en entreprise qui donnent lieu à une évaluation prise en compte pour l'obtention du diplôme.

L'enseignement général	L'enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> - Français et histoire-géographie - Mathématiques - 2 langues vivantes - Arts appliqués - Éducation physique et sportive 	<ul style="list-style-type: none"> - Travaux pratiques - Technologie professionnelle - Sciences appliquées - Gestion hôtelière - PSE (Prévention Santé Environnement)

POURSUITE DE LA FORMATION ET DÉBOUCHÉS

- Mention complémentaire Traiteur – Colmar
- Mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant – Colmar
- BTS
- Vie active : responsable de cuisine en collectivité, 1^{er} commis, chef de partie, personnel encadrant en l'établissement de taille moyenne