



BAC PROFESSIONNEL CUISINE





Le Bac professionnel CUISINE au lycée Albert CAMUS se prépare sur trois années en formation initiale. Les études sont gratuites, mais nécessite l'acquisition de matériel personnel d'un coût de l'ordre de 250 € environ en première année pour le matériel et les tenues (ces achats sont entièrement pris en charge par la région).

Profil demandé:

Être en bonne condition physique (longue station debout), avoir une excellente tenue et hygiène corporelle, être honnête, dynamique et disponible, aimer le travail manuel, et si possible maîtriser une langue étrangère.

Inscriptions :

- Pour les élèves de 3ème générale dans l'académie de Nice :

Voir auprès de l'établissement d'origine

- Dans tous les autres cas :

S'adresser au service Orientation de l'Inspection Académique de Toulon

(04.94.09.55.55 ou 04.94.09.55.72)

Périodes de Formation en Entreprise :

La durée totale obligatoire au sein d'une structure de restauration est de 20 semaines, réparties sur les trois années de formation:

⇒ En 1re année, 6 semaines

⇒ En 2e année, 8 semaines

⇒ En 3e année, 6 semaines + **une période de 6 semaines en fin de Terminale pour les élèves souhaitant rejoindre la vie active. (sinon voir poursuite études)**

Présentation des enseignements :

EN CUISINE:

◆ **Technologie:** gastronomie régionale, européenne, connaissance des produits, organisation et implantation des machines en cuisine, histoire de l'art culinaire, évolution de la production...

◆ **Travaux pratiques:** élaboration de menus à base de produits sophistiqués, réalisation du produit, finition, qualité et rapidité d'exécution...



Matières	1 ^{ère} Année	2 ^{ème} Année	3 ^{ème} Année
Enseignement professionnel	12 h	10,5 h	10,5 h
CO Intervention Français / Mathématique	0.5 h	0.5 h	0
CO Intervention Mathématique / Professionnel	0.5 h	0,5 h	0
Projet		1,5 h	1 h
Prévention santé et environnement	1 h	1 h	1.5 h
Economie et Gestion	1 h	1 h	1.5 h
Accompagnement choix orientation	1 h	1 h	1.5 h
Enseignement Général			
Français / Histoire/ EMC	4 h	3.5 h	4.5 h
Mathématique	2 h	2 h	2,5 h
Langue vivante 1	2 h	2 h	2.5 h
Sciences / Physique - Chimie	1,5 h	1,5 h	1.5 h
Langue vivante 2 (Italien)	1.5 h	2 h	2.5 h
Arts Appliquées	1 h	1 h	1 h
EPS	2.5 h	2.5 h	3 h



- **Débouchés – Secteurs d'activités :**

Le titulaire du baccalauréat professionnel Spécialité CUISINE est appelé à exercer une activité salariée comme à fonder une entreprise, à travailler en territoire national comme à l'étranger.

En fonction des capacités personnelles, et après une période d'adaptation, le bachelier peut occuper par exemple les postes suivants.

⇒ Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire :

- premier commis,
- chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale ;
- chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Tous ces postes dépendent de l'importance de l'établissement ainsi que du type de restauration pratiqué.

⇒ 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'industrie hôtelière (agro-alimentaire, équipementiers)

- **Les poursuites d'études :**

6 semaines en fin d'année scolaire de préparation au supérieur

- le 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 Brevet Professionnel
- Brevet Professionnel
- Mention complémentaire

Il faut s'inscrire sur Parcoursup

