

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL (BAC PRO)

Cuisine

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Maîtriser les coûts et analyser au mieux sa politique commerciale.
- Améliorer les ventes et entretenir les relations avec la clientèle.
- Intégrer 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.

CONTENU ET MÉTHODES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Français.
- Histoire-géographie.
- Mathématiques.
- Sciences.
- Langue vivante.
- Éducation physique et sportive.

PRÉ-REQUIS

Après avoir effectué sa seconde et sa première bac pro cuisine (terminale en apprentissage).

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Baccalauréat professionnel (niveau 4, anciennement niveau IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 11 500 €.

DURÉE INDICATIVE (1 AN / ANNÉE DE TERMINALE)

400 heures au GRETA CFA.

À NOTER

- 1 semaine au Centre de Formation.
- 2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à la clôture du registre des inscriptions aux examens.

DÉBOUCHÉS

Après le bac pro cuisine, le diplômé débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- MC Accueil-réception.
- MC Cuisinier en desserts de restaurant.
- BP Arts de la cuisine.
- MC Organisateur de réception.
- BTS Management en hôtellerie restauration.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2022

100 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 50 %.
- Insertion professionnelle : 25 %.
- Recherche d'emploi : 25 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-
restauration-alimentation

