

<http://lyc58-fmitterrand.ac-dijon.fr/?BAC-PRO-Cuisine-en-3-ans>

BAC PRO Cuisine en 3 ans

- Formations
- Hôtellerie
- BAC PRO Cuisine
-



Date de mise en ligne : vendredi 7 décembre 2018

Copyright © Lycée professionnel des Métiers François Mitterrand -

CHATEAU CHINON - Tous droits réservés

- **Durée de la formation** : 3 ans
- **Fonctions** :

Fabrication de plats, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.

Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il 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.

Ce bac pro, le bac pro commercialisation et services en restauration remplacent le bac pro restauration

- **Qualités personnelles et aptitudes** :
Il faut aimer la gastronomie, être novateur, savoir évoluer, respecter l'hygiène.
- **Recrutement** :
Tout élève garçon ou fille, sortant d'une classe de 3e de collège, 3e Technologique, 3e D.P. Le collège d'origine instruit le dossier et le transmettra à l'Inspection Académique de Nevers (58). Les études durent 3 ans.
- **Contenu de la formation** :
- **Divers** :
Marché de Noël de Gueugnon :

Les élèves ont participé au marché de Noël de Gueugnon. Voici une vidéo présentant les festivités :

<http://ameicag.wifeo.com/marche-de-...>

Fiche Métier



Fiche Métier