

BAC PROFESSIONNEL

CUISINE / 3 ans



Le baccalauréat professionnel CUISINE est un diplôme de niveau IV qui forme des professionnels très qualifiés, immédiatement opérationnels dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire, capables de s'adapter à des fonctions d'animation et de management, d'exercer une activité salariée, de fonder une entreprise, de travailler sur le territoire national comme à l'étranger.

Durée horaire / cycle 3 ans
Durée horaire annuelle / moyenne indicative

Le baccalauréat professionnel CUISINE est ouvert aux élèves sortant de 3ème de collège, aux titulaires d'un CAP cuisine.

La formation, d'une durée de trois ans est à la fois générale et professionnelle.

Dans les disciplines professionnelles, elle permet d'acquérir des techniques en cuisine et services.

Répartitions horaires

1152h	384h
84h	28h
84h	28h
152h	50h

- Enseignement professionnel
- Economie / Gestion
- Prévention Santé Environnement
- Français, Mathématiques, langues vivante et sciences appliquées

380h	126h
349h	116h

- Mathématiques, sciences appliquées
- Français, Histoire Géo, Education civique

181h	60h
84h	28h
168h	56h
168h	56h

- Langues vivantes
- Arts Appliqués
- EPS
- Accompagnement, remédiation, Aide individualisée

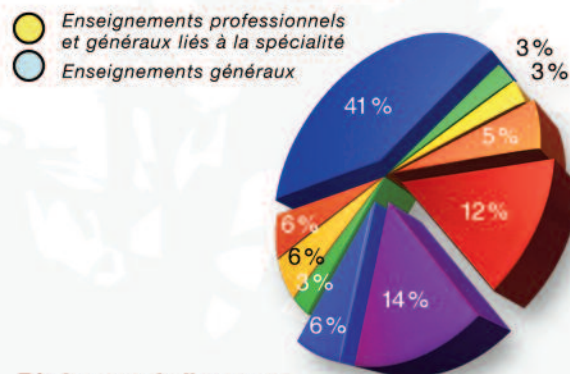
La formation générale est primordiale pour envisager une évolution dans la carrière ou une poursuite d'études. Une part importante de l'enseignement est accordée à la gestion de l'entreprise, aux sciences appliquées et aux langues vivantes.

- Organisation et production culinaire.
- Communication et commercialisation en restaurant.
- Animation et gestion d'équipe en restaurant.
- Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration
- Démarche qualité en restauration.

La formation comprend une période en milieu professionnel de 22 semaines en entreprise, en France et à l'étranger, dans des entreprises définies par le lycée. Une certification intermédiaire de niveau V (BEP ou CAP) est prévue au cours de la seconde et en première.

Les poursuites d'études,

Le bac professionnel est avant tout un diplôme d'insertion professionnelle. Toutefois, selon les capacités personnelles, il peut être envisagé de poursuivre en BTS hôtellerie restauration.



Règlement de l'examen

Nature de l'épreuve	Coef	Modalités	Durée
Technologie / Sciences appliquées	5	CCF (écrit)	-
Mathématiques	5	CCF (écrit)	-
Gestion et dossier professionnel	5	CCF (écrit)	-
Epreuve professionnelle (pratique et PSE*)	9	CCF (écrit et oral)	-
Langue vivante	3	CCF (oral)	-
Français / Histoire / Géographie	5	Écrit ponctuel	4h30
Education artistique	1	CCF	-
Arts Appliqués	1	CCF	-
EPS	1	CCF	-
Langue vivante 2	1	CCF (oral)	-

CCF : Contrôle en Cours de Formation
PSE : Prévention Santé Environnement

