

*LVE : Anglais, Espagnol, Portugais, Occitan*

*Section Européenne ANGLAIS*  
*Section Européenne PORTUGAIS*

### Objectifs de la formation

Former un professionnel qualifié et immédiatement opérationnel dans les activités de la cuisine et de techniques de productions culinaires telles que : cuisson, dressage, fabrication des pâtisseries.

Le diplômé du bac professionnel « Cuisine » acquiert également certaines compétences de gestion et de technique commerciale qui lui permettent de gérer les commandes et les stocks, les relations avec les fournisseurs et les clients et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

### Contenu de la formation

La formation se compose de

- **45% matières générales :**  
Français, mathématiques, deux langues vivantes, arts appliqués, histoire-géographie, EPS ....., mais aussi de
- **55% matières professionnelles et spécifiques à ce diplôme :**  
Organisation et production culinaire, technologie culinaire, sciences appliquées, gestion, ...
- **6 semaines de stage en entreprise en classe de Seconde,**  
**8 semaines en classe de Première**  
**8 semaines en classe de Terminale.**

### Conditions d'admission

Ce bac professionnel se prépare en trois ans après la classe de troisième. Les élèves de seconde (GT ou Pro) et les titulaires d'un diplôme au minimum de niveau V (CAP, BEP) peuvent postuler sur places vacantes pour une entrée en première. *Pour tout renseignement sur les procédures, s'adresser au C.I.O. de son secteur.*



### Et après ? Débouchés et poursuite d'études

Les titulaires du Bac Pro Cuisine peuvent devenir Chef de cuisine, chef de rang, ou de production en restauration (collective ou traditionnelle) ou gérant de restaurant. De nombreux diplômés de Bac Pro choisissent toutefois de poursuivre leurs études. Si c'est votre cas, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- ▶ Spécialisation en suivant une Mention Complémentaire : Traiteur, Accueil-Réception, Dessert de restaurant, ...
- ▶ Avec un bon dossier et une motivation solide, poursuite d'études en BTS : Hôtellerie-restauration option A (mercatique et gestion hôtelière) ou option B (art culinaire, art de la table et du service)