



LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

 Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY
 03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25
 ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr



#LMY



BAC PRO CUISINE

De sa créativité et de son talent dépendent le plaisir gustatif des clients et la renommée d'un restaurant. Fin gourmet, curieux et infatigable, le cuisinier exerce une profession qui jouit d'un marché de l'emploi des plus favorables

LE METIER >>>>



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

Il soigne la présentation des plats et fait preuve d'un certain sens artistique.

Il élabore les menus et crée de nouveaux plats en associant les saveurs, les produits. Il fait des tests, établit une fiche technique pour chaque plat. Il doit faire preuve de créativité, surprendre ses clients, mais aussi proposer des prix à la fois attractifs et lui permettant d'être rentable.

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. Il entretient les relations avec la clientèle.

Il intègre 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. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

> LA FORMATION

Durant sa formation, l'apprenant devra maîtriser les principales fonctions relatives à son futur métier :

- **Organisation et production culinaire**

Planification de son travail et celui de son équipe, répartition des tâches, choix des matières premières et calcul des quantités, choix des équipements, des matériels

*Réalisation des préparations de base et leurs dérivés salés et/ou sucrés, réalisation des hors d'œuvre froids et chauds
Mise en œuvre des cuissons, fabrication de desserts, dressage et mise en valeur des préparations...*

- **Communication et commercialisation en restauration**

*Communication interne / externe (fournisseurs, tiers)
Communication avant le service aux personnels concernés (cuisine, bar, cave, réception ...)
Argumentation, promotion des produits, des plats ...*

- **Animation et gestion d'équipe en restauration**

*Gestion du planning horaire
Planification du travail
Calcul du coût de la main d'œuvre
Analyse des écarts entre le prévisionnel et le réalisé...*

• Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration

Participation à l'élaboration d'un cahier des charges
Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue
Prévision et planification des commandes et des livraisons Rédaction des documents d'approvisionnement (consommables alimentaires et non alimentaires, petits matériels)...
Gestion du coût matières, du coût de revient, des ventes...

• Démarche qualité en restauration

Écoute active de la clientèle, prise en compte des besoins et des attentes
Respect des dispositions réglementaires, des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Suivi de la qualité : sanitaire, organoleptique et marchande des productions
Prise en compte des principes de nutrition et de diététique ...

L'enseignement professionnel s'appuie sur la mise en situation des élèves aux restaurants et au bar d'application.

- Français, histoire géographie et éducation civique
- Mathématiques et sciences appliquées
- Langue vivante
- Education Physique et Sportive
- Education artistique et arts appliqués
- Gestion appliquée



➤ LES STAGES

22 semaines de période de formation en milieu professionnel réparties sur les 3 années de formation : les périodes font l'objet d'une évaluation formative ou certificative pour l'examen du Baccalauréat.

Elles se déroulent dans les structures d'accueil telles que les restaurants traditionnels.

➤ POURSUITES D'ETUDES

Le Bac Pro Cuisine a pour objectif l'insertion professionnelle. Cependant, il est possible de poursuivre ses études en préparant :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration
- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- Brevet Professionnel (BP) Arts de la Cuisine

➤ LES DEBOUCHES

La formation vise à former des futurs :

- premiers commis de cuisine
- chefs de partie ou adjoints au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale
- chefs de cuisine ou chefs gérants ou responsables de production pour le secteur de la restauration collective

Vous serez aptes à travailler en territoire national comme à l'étranger (grâce aux langues vivantes enseignées pendant la formation).



Retrouvez toutes nos formations



Formation proposée sous statut scolaire, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation

greta
GRAND ARTOIS
HAUTS-DE-FRANCE

académie
Lille
É
RÉGION ACADÉMIQUE
HAUTS-DE-FRANCE
GIP FCIP
CFA
VOS COMPÉTENCES
POUR DEMAIN