

HÔTELLERIE-RESTAURATION



Baccalauréat Professionnel Cuisine

NIVEAU 4

Baccalauréat Professionnel Cuisine

Code RNCP : 37910

MODALITÉS PRATIQUES

Accès

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet après entretien de motivation

Durée de formation: 3 ans

Heures de formation:

2520 heures/3 ans

Langue d'enseignement: Français

Accessibilité:

- Accès des publics en situation de handicap et aménagements spécifiques selon le cas, en lien avec la référente handicap.

Lieu:

Lycée professionnel Sainte Thérèse
31800 SAINT GAUDENS

Le (la) titulaire du Baccalauréat Professionnel Cuisine occupe un poste dans tous types de cuisine.

PUBLIC CIBLE

- Élève de 3ème ou de Seconde générale (intégration possible en 1ère sur étude de dossier)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le ou la titulaire du BAC PRO Cuisine est capable de :

- Maîtriser les techniques de production culinaire en respectant les règles d'hygiène et de santé et sécurité au travail, ainsi que les préconisations liées au développement durable.
- Identifier les besoins en matières premières et les stocker.
- Organiser et assurer sa production culinaire.
- Contrôler la qualité des produits au cours de la production.
- Communiquer dans un contexte professionnel. Animer une équipe.

APRÈS LA FORMATION

LES MÉTIERS POSSIBLES

- Chef de partie pour la restauration commerciale traditionnelle
- Chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour la restauration collective

POURSUITE D'ÉTUDES

- Mention Complémentaire employé traiteur
- Mention Complémentaire cuisinier en dessert de restaurant
- BTS Management en Hôtellerie Restauration

Baccalauréat Professionnel

Cuisine

HÔTELLERIE
RESTAURATION

93%
De réussite à
l'examen

CONTACT

Lycée professionnel Sainte Thérèse

16 rue du Bugatet
31800 SAINT GAUDENS
ufa@stsg.fr
05.62.00.95.10



LES SERVICES AU LYCÉE PROFESSIONNEL

- Accompagnement personnalisé
- Service d'hébergement
- Service de restauration collective
- Cafétéria

- Proche de la gare de Saint Gaudens

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- Pratique Professionnelle
- Culture Professionnelle
- Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- Prévention Santé Environnement
- Gestion de l'entreprise
- Réalisation d'un Chef d'Oeuvre

Domaine général

- Français, Histoire-Géographie, Enseignement moral et civique
- Mathématiques, physiques
- Langues vivantes
- Education Physique et Sportive
- Education Artistique, Arts appliqués

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

- Formation en présentiel
- Equipe pédagogique pluridisciplinaire et expérimentée
- Supports pédagogiques numériques

Moyens pédagogiques

- Cuisine et restaurant d'application
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteurs
- Salle informatique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Positionnement en début de formation
- Evaluation des acquis en continu dans chaque matière
- Contrôle en Cours de Formation et examen ponctuel
- Réalisation de dossier(s) présentant un projet

MODALITÉS DE SUIVI DE FORMATION

- Emploi du temps et suivi sur le portail « école directe »
- Supports pédagogiques mis à disposition des apprenants