



Réseau des Établissements Agricoles
Nouvelle-Aquitaine

PARTAGER, FORMER,
RÉUSSIR !



Services à la personne
et aux entreprises
Développement et animation des
Territoires

Bac Pro Cuisine

Description

Bac professionnel – niveau 4

Ce diplôme se prépare en 3 ans après la classe de 3ème, et impose la pratique de 2 langues étrangères (anglais obligatoire).

Il vise l'accès immédiat au marché du travail en formant des professionnels qualifiés et opérationnels dans les activités de cuisine. Il leur permet d'évoluer dans le temps vers des postes d'encadrement.

Le titulaire du diplôme peut exercer son activité dans divers contextes: restauration traditionnelle, thématique ou collective.

Compétences visées:

- maîtriser les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant
- participer à l'approvisionnement, à la gestion des stocks et aux relations avec les fournisseurs.
- maîtriser les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité,
- contribuer à la maîtrise des coûts : compétences en gestion et en comptabilité
- animer une équipe

Débouchés Métiers

Accès à l'ensemble des emplois cuisiniers : restauration commerciale, restauration collective, entreprises connexes (agro-alimentaire, équipementiers....)

Ex :

premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale.

chef de cuisine ou chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.

Poursuites d'études

Pour évoluer dans l'emploi (poste à responsabilité):

BTS Management en Hôtellerie
Restauration

Pour acquérir des compétences supplémentaires :

Voies d'accès au sein du réseau Réana

Formation initiale scolaire	X
Formation par Apprentissage	
Formation continue pour adultes	

Lieux de la formation

Formation initiale scolaire	Formation par Apprentissage	Formation continue pour adultes
Lycée Kyoto – Poitiers		