

QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ADMISSION ?

Après une 3^{ème} Générale ou, une 3^{ème} Prépa Métiers, intégration de la 2^{nde} bac pro Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Après une 2^{nde} Générale et Technologique dans le cadre d'un dispositif "passerelle", intégration de la 1^{ère} bac pro.

Les élèves sont inscrits en **section européenne (anglais ou espagnol)**, la mention "section européenne" pourra être inscrite sur le diplôme.

En plus des cours prévus dans le référentiel du diplôme, ils suivent des cours d'enseignement professionnel dans la langue étrangère qu'ils ont choisie.



QUELS SONT LES DÉBOUCHÉS ?

Accès directement à la vie active

Le titulaire d'un bac pro cuisine peut travailler comme chef de partie ou adjoint chef de cuisine, en restauration traditionnelle ou gastronomique.

Il peut aussi travailler en collectivité.

Poursuites d'études

Mention Complémentaire :

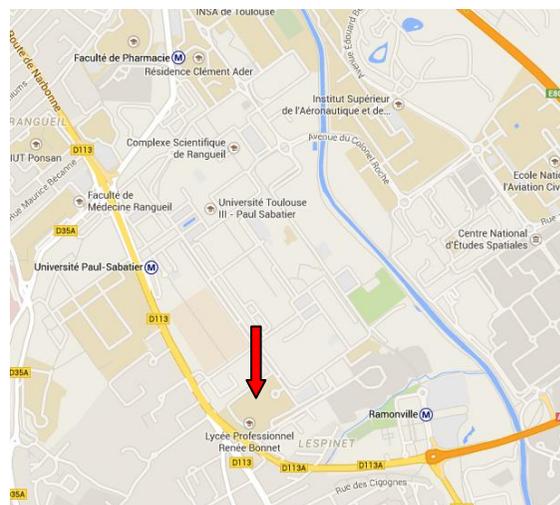
- cuisinier en desserts de restaurant
- accueil réception
- organisateur de réceptions

Brevet Professionnel cuisinier

BTS hôtellerie-restauration :

- option A mercatique et gestion hôtelière
- option B art culinaire, art de la table et du service

COMMENT ACCÉDER AU LYCÉE ?



Lat : 43.554969

Long : 1.468043



Réseau Bus.

Lignes 56, 81, 82, 112 : arrêt Clotasses.

Lignes 34, 44, 78, 115 : arrêt

Université Paul Sabatier.

Lignes 27, 37, 79, 88, 111, 112, TAD 119,

L6 : arrêt Ramonville.

Réseau Métro.

Métro ligne B : arrêt Université Paul Sabatier.

Métro liane B : arrêt Ramonville.

Réseau Téléo : Arrêt Université Paul Sabatier

BAC PRO
Cuisine

Section Européenne



Lycée Professionnel
Renée Bonnet

1 allée du Lt LAFAY - BP 44374 – 31432 Toulouse Cedex 4

<http://renee-bonnet.entmip.fr>

Mél : 0310054r@ac-toulouse.fr

Tél. : 05 62 88 91 11

EN QUOI CONSISTE LE MÉTIER DE CUISINIER?

Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement, la préparation et la distribution en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Il est capable d'élaborer une carte attractive en lien avec le type de restaurant dans lequel il travaille.

Il doit adapter son rythme de travail aux commandes des clients.

Il est capable de diriger une brigade de cuisiniers.

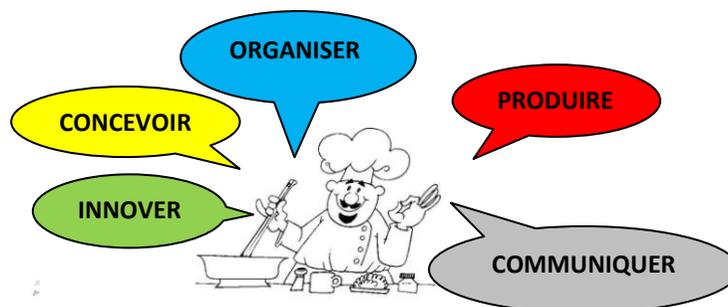
QUELS SONT LES DOMAINES D'ACTIVITÉS?

- Le cuisinier travaille dans la restauration commerciale ou collective, les hôtels, les résidences hôtelières et les établissements para hôteliers (maison de retraite, centre de loisirs,...).

- La pratique d'une langue étrangère permet d'étendre ses activités à l'étranger.



QUELLES SONT LES PRINCIPALES MISSIONS DU CUISINIER?



Le cuisinier sélectionne les produits qu'il propose aux clients en fonction des coûts et des saisons.

Il conçoit et produit des mets de qualité.

Il doit mettre en valeur ses productions pour satisfaire la clientèle.

QUELLES SONT LES QUALITÉS ATTENDUES D'UN CUISINIER?

- Être patient, soigneux et méticuleux.

- Avoir une bonne condition physique pour travailler vite et avec des horaires très contraignants.

- Aimer partager et travailler en équipe.

- Être capable de se renouveler et d'inventer de nouvelles créations culinaires.

- S'adapter à l'évolution des goûts de la

QUEL EST LE CONTENU DE LA FORMATION ?

La formation se déroule en **3 ans**.

Enseignements professionnels (y compris la co-intervention)

- 15 heures de cours hebdomadaires.

Enseignements généraux

- 12 heures de cours hebdomadaires (Mathématiques, Lettres Histoire, Langues, Arts Appliqués, EPS, ...)

Consolidation ou accompagnement au choix d'orientation et accompagnement personnalisé

- 3 heures de cours hebdomadaires

Période de Formation en Milieu Professionnel

- Les élèves effectuent **22 semaines** en entreprise (PFMP) sur les trois ans.

