



Bac Professionnel Cuisine

Formation
en 3 ans



*Apprentissage possible
après la seconde*

Lycée Etienne Oehmichen
8 avenue du Mont Héry
51037 Châlons en Champagne
03 26 69 23 00 ce.0510007f@ac-reims.fr
www.lycée-etienne-oehmichen.fr

NOS OPTIONS



Quels sont les objectifs du Bac Pro Cuisine ?

Le titulaire du Bac Pro Cuisine, est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de cuisine. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'animation et de management et ce dans tous les secteurs et formes de restauration en France comme à l'étranger. C'est un cuisinier qui maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences de gestion lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

Organisation de la scolarité

En classe de Seconde Famille des Métiers de l'Hôtellerie et de la restauration, l'élève découvre les métiers de la Cuisine et du Service en Restauration pour déterminer son choix d'option. En première l'élève est intégré dans l'une des deux options et se perfectionne jusque-là l'examen final en classe de terminal.

Sur les 3 ans de formation, les élèves effectueront 20 semaines de périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)



Les débouchés possibles:

- Premier commis
 - Chef de partie
 - Adjoint au chef de cuisine
 - Adjoint au responsable

Poursuites d'études possibles:

- **BTS Management en Hôtellerie Restauration**
 - **Mention complémentaire Traiteur**
 - **Mention complémentaire Cuisine allégée**
 - **Mention complémentaire desserts de restaurant**