

BAC PRO RESTAURATION

Cuisine

INFOS :

Pour qui ? Tous les élèves de troisième (générale et professionnelle) et les titulaires du CAP cuisine ou restauration ou service hôtelier (bac en 2 ans).

Option:

Cuisine.

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. 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. D'ailleurs, Comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.



Et après ?

Le bac pro a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en BTS. Son titulaire peut également s'inscrire en mention complémentaire.

Exemples de formations poursuivies:

Mention complémentaire en dessert de restaurant
BTS Hôtellerie-restauration option A mercatique et gestion hôtelière
BTS Hôtellerie-restauration option B art culinaire, art de la table et du service
BTS Responsable d'hébergement (diplôme à référentiel commun européen)

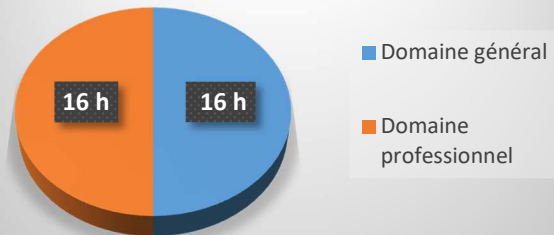
EMPLOIS :

- cuisinier
- pâtissier
- chef de cuisine
- directeur de restauration
- gérant de restaurant

INSTITUTION ROBIN ST VINCENT DE PAUL

- **Domaine général = 16 heures**
- Français, histoire-géographie, anglais, espagnol, ou italien, mathématiques, sciences appliquées, éducation physique, arts appliqués
- **Domaine professionnel = 16 heures**
- Technologie et travaux pratiques en service de restauration, gestion, économie et droit

Contenu de la formation



L'examen :

En fin de classe de première, les élèves passent le diplôme intermédiaire de BEP cuisine lors d'épreuves écrites.

Le contrôle continu sous forme de CCF se déroule sur les 3 années. En classe de terminale l'élève passe les épreuves de baccalauréat à l'écrit. Le cumul de toutes les notes de CCF et écrites = notes du bac.

Les stages sont également évalués, ces notes comptent aussi pour l'examen.



Stages :

22 semaines sur les 3 ans de formation (6+8+8).
Listes de stages pré-négociés par les enseignants
Les stages peuvent être réalisés hors métropole.



Pour toute information :

- Secrétariat lycée hôtelier : 04 74 31 18 70
- Standard général : 04 74 53 01 21
- Email : lyceehotelier@institution-robin.fr
- Email : robin.vienne@institution-robin.fr
- www.institution-robin.com

