



BAC PROFESSIONNEL CUISINE

Diplôme de Niveau 4
Formation en 2 ans ou 3 ans

Prérequis

Entrée en classe de 2^{nde} (Bac Pro en 3 ans) :
après avoir terminé son année de 3^e. Les élèves doivent être vifs, organisés, en bonne condition physique, avoir le goût du travail en équipe et de la discipline.

Entrée en classe de 1^{ère} (Bac Pro en 2 ans) : être titulaire d'un CAP Hôtellerie-Restauration ou avoir effectué une 2nde générale, technologique ou professionnelle.

Modalités et délais d'accès

Admission sur dossier et entretien de motivation. À chaque fin d'entretien, l'établissement confirmera ou non l'inscription. Un courrier de confirmation est envoyé sous 8 jours.

Objectifs

Le titulaire du Bac Pro Cuisine est qualifié pour :

- Réaliser les préparations relevant de sa partie en fonction de l'organisation du travail et du nombre de personnes en cuisine ;
- Mettre en œuvre les techniques culinaires en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de santé ;
- Gérer les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits ;
- Maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale.

Modalités pédagogiques

Basée sur des cours d'enseignement professionnel et d'enseignement général, la formation est en phase avec les exigences du monde professionnel.

22 semaines de stages en entreprise réparties sur 3 ans.

- Les élèves sont entourés, guidés et conseillés pour leur permettre de mener leur formation à bien, dans les meilleures conditions :

formateur référent, éducateur référent.

- Classe à effectif médian de 13.

Contenu de la formation :

- **Enseignement général :** français, histoire-géographie, éducation civique et morale, anglais, mathématiques, éducation physique et sportive, arts appliqués, prévention santé environnement, LV2 espagnol.
- **Enseignement professionnel :** chef d'œuvre, technologie, sciences appliquées, gestion appliquée, pratique professionnelle et ateliers expérimentaux.

Tarifs

Frais de scolarité : selon le quotient familial

| | Quotient familial Groupe scolaire Sainte-Thérèse | Externat | Demi- pension | Internat Éducatif et Scolaire |
|----|--|----------|------------------|-------------------------------------|
| Q1 | de 0 à 2 600 € | 70 € | 100 € | 305 € |
| Q2 | de 2 601 € à 5 700 € | 95 € | 145 € | 390 € |
| Q3 | de 5 701 € à 8 500 € | 120 € | 185 € | 470 € |
| Q4 | de 8 501 € à 11 500 € | 155 € | 230 € | 555 € |
| Q5 | de 11 501 € à 19 000 € | 170 € | 260 € | 625 € |
| Q6 | supérieur à 19 000 € | 185 € | 285 € | 695 € |

Frais annexes :

- Tenue professionnelle : 373,08 € • Malette professionnelle : 180 €.

(Les tarifs sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction de chaque rentrée).

Modalités d'évaluation

Les candidats sont informés des périodes d'évaluation :

- Épreuves en contrôle en cours de formation : fixées par le calendrier de l'école.
- Épreuves ponctuelles : en fin de formation fixées par le calendrier de l'Éducation nationale.

Débouchés professionnels

En fonction de l'évolution de chacun, les postes pourront être : premier commis, chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. **Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.**

Poursuite d'études

Le Bac Pro Cuisine conduit à des formations supérieures ou complémentaires :

- BTS Management en Hôtellerie-Restauration (Formation possible à l'EHST)
- Mention Complémentaire (MC) Cuisinier en desserts de restaurant
- Mention Complémentaire (MC) Employé traiteur
- Mention Complémentaire (MC) Employé Barman (Formation possible à l'EHST).

Résultats de la session de formation



Ils sont consultables sur le site :

<https://ecole-hoteliere-sainte-therese.apprentis-auteuil.org>