

# BAC PRO 3 ans Cuisine

## Au lycée Haute Vue de MORLAAS





# Matières PROFESSIONNELLES

Technologie culinaire

Travaux pratique

Gestion appliquée

Science appliquée

Technologie appliquée





**Le métier de cuisinier** consiste à préparer des entrées, des plats et des desserts qui sont ensuite servis à des clients.

Les missions du cuisinier dépendent beaucoup de la taille du restaurant et de sa place dans la cuisine.

En effet, le terme de cuisinier est un terme générique qui regroupe les divers acteurs qui travaillent en cuisine.

**Ses qualités** : Passionné et créatif. **CURIEUX !**

Sérieux, respecter les consignes de sécurité et d'hygiène qui s'appliquent dans un restaurant. Résistant face à des situations stressantes.

**Les débouchés** : Cuisinier, Gérant de restauration collective, Premier commis de cuisine  
Chef de cuisine, Restaurateur, Responsable de production...

# Le BAC PRO cuisine ou CSR est accessible après la classe de 3ème.

la classe de 2<sup>nd</sup> :

Détermination de l'option

CSR

(commercialisation et service en restauration)

ou

CUISINE

En 1ere: Le jeune reste dans son option

En Terminale : idem

Après le BAC PRO:

MC Arts de la cuisine allégée

MC Cuisinier en desserts de restaurants

BTS en Hôtellerie – Restauration



# LES PFMP

## Périodes de formation en entreprise

2 <sup>nd</sup>	1ere	TL
1x 2 semaines 1x 4 semaines	2x 4 semaines	2 x 4 semaines

Modification pour la session 2021 (COVID)

Ou faire un stage ?

# Mises en situations d'examen :

2nd	1ere	TL
Aucun	1 situation en pratique 1 situation à l'orale + Les PFMP  Sans oublier les autres disciplines	1 situation en pratique 1 situation à l'orale + Les PFMP  Sans oublier les autres disciplines

