



Lycée des Métiers – CFA Charles Pointet

5, rue des Tirailleurs Marocains - 68800 THANN
Tél.: 03.89.37.74.00 - Fax: 03.89.37.74.24



Le BAC Pro CUISINE

Admission :
Après la troisième

Durée de formation :
3 ans

**Les Périodes de Formation en
Milieu Professionnel :**
22 semaines en entreprise
réparties sur les 3 années

Contenu de la formation :
Français - HG - Education civique
Mathématiques - Sciences
Deux langues vivantes
EPS
Arts Appliqués
Economie - Gestion
Prévention Santé Environnement
Enseignement professionnel

Objectifs de la formation :

Professionnel qualifié et opérationnel dans les activités de cuisine, le titulaire du BAC Pro « cuisine » est capable de s'adapter, à terme, **en français et en langues étrangères** à des fonctions :

- de préparation de mets variés
- d'animation et de management de brigade

dans tous les secteurs de la restauration.

Il exerce son activité dans le respect :

- de l'environnement et du développement durable
- des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- des impératifs de gestion

Il valorise les dimensions de nutrition, de plaisir.

Poursuite d'études :

BTS «Hôtellerie Restauration »

Les débouchés de la formation :

Possibilité d'exercer son activité dans les postes suivants :

- Premier commis
- Chef de partie ou adjoint de cuisine
- Chef de cuisine, chef gérant, ou responsable de production

dans les domaines de la restauration commerciale ou collective.

