

## Enseignement

### Enseignement technologique et professionnel

Organisation et production culinaire

Technologie professionnelle

Communication, organisation

Sciences appliquées

Gestion de l'entreprise

### Domaine général

Lettre, histoire-géographie-enseignement moral et civique

Langues vivantes

EPS

Mathématiques

Arts appliqués



## Poursuite d'études

Le BAC PRO est un diplôme qui permet de rejoindre la vie active. Néanmoins, les élèves motivés ayant un très bon dossier auront la possibilité de continuer leurs études en :

- BTS Hôtellerie Restauration
- Mentions Complémentaires SOMmelier
- Formation Complémentaire ORGanisateur de réception



Contact :

03 80 76 70 00

0210019g@ac-dijon.fr

[www.lyc-lecastel.fr](http://www.lyc-lecastel.fr)



# BAC PRO CUISINE

## Bac Professionnel Cuisine



LYCEE LE CASTEL

## Qualités à développer

Le titulaire d'un Bac Pro est un professionnel qualifié opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management.

En plus des qualités personnelles comme la présentation, la courtoisie, la politesse..., la disponibilité personnelle et la mobilité sont des atouts majeurs. Les aptitudes à l'analyse, à la conception, à l'organisation et à la gestion que requiert le diplôme garantiront la qualité du produit ou du service à réaliser.

## Formation

Des cours d'enseignement professionnel théorique et pratique permettent aux jeunes d'acquérir et d'améliorer leurs connaissances dans l'utilisation des techniques de base traditionnelles en boulangerie et pâtisserie. Ces enseignements alternent avec des cours d'enseignement général qui complètent la formation professionnelle.

Des périodes de formation en milieu professionnel viennent bien sûr renforcer les différents enseignements théoriques. La durée des semaines de stage sur le cycle de formation sera de 22 semaines sur les 3 ans de formation.

## Débouchés professionnels

La forte demande d'emplois offre de nombreuses opportunités aux jeunes sortant à ce niveau de formation, mais on observe de grandes différences de réussite selon le profil personnel, les qualités et l'investissement de chacun.

Exemple de débouchés :  
Commis, Chef de partie ou adjoint chef au chef de cuisine pour le secteur de la restauration commerciale. Chef de cuisine ou Chef-gérant, ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective.