



Objectifs

Préparer le BAC PRO CUISINE

Contenus

Organisation et production culinaire Communication et commercialisation en restauration Animation et gestion d'équipe en restauration Gestion des approvisionnements et d'exploitation en Restauration Démarche qualité en restauration Prévention-santé-environnement Gestion appliquée Sciences appliquées Enseignements généraux liés à la spécialité

Pré-requis

Avoir validé son projet professionnel. Avoir satisfait aux tests de recrutement

Public concerné

Validation

Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4 : Bac Professionnel

code RNCP ou RS

RNCP37910

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse - 26-07-2023

Débouchés et poursuites d'études

DÉBOUCHÉS

Entreprises commerciales d'hôtellerie-restauration traditionnelle, semi gastronomique ou gastronomique, rapide, collective, à thème...
Entreprises sociales de restauration collective
Entreprises agroalimentaires ou de grande distribution

POURSUITE D'ÉTUDES

Une année de spécialisation en mention complémentaire :

- Cuisiner en desserts de restaurant
- Pâtisserie boulangère

Deux années d'approfondissement des connaissances par un BTS :

- option A : mercatique et gestion hôtelière
- option B : art culinaire, art de la table et du service