



Jean Lameloise
MERCUREY

17, Voie Romaine
71640 Mercurey
Tél. : 03 85 98 10 30
Fax : 03 85 98 10 28

Internet : www.cifa-jean-lameloise.com

E-mail : mercurey@cifa-jean-lameloise.com

➤ BAC PRO CUISINE

Niveau IV



> Le métier :

Le cuisinier prépare et réalise des plats, de l'entrée au dessert, et en assure la présentation pour le service. Il pourra réaliser des préparations préliminaires, des cuissons, des préparations de base, des fonds, des sauces... le tout dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité le tout avec un souci de rentabilité. Méthodique et organisé, il doit être rapide et avoir une bonne condition physique. Les horaires, la cadence et le travail derrière les fourneaux sont éprouvants.

> Les objectifs de la formation :

Le diplômé du Baccalauréat Professionnel Cuisine est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques de réalisation et présentation de tous les mets. Il gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. Comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer ses ventes et il entretient des relations avec la clientèle. Il intègre à son activité les problématiques de respect de l'environnement, de développement durable, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité, en valorisant les dimensions de nutrition, de plaisir et de bien-être. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Le diplômé débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.

> Organisation de la formation :

🔗 Conditions d'admission :

Les candidats à cette formation devront être issus de 3ème générale. Une possibilité d'intégrer la 1ère est donnée aux jeunes issus d'un diplôme de niveau V en cuisine.

🔗 Rythme d'alternance :

Cette formation alterne, sur trois ans, des périodes au CIFA (46 semaines de cours) et en entreprise.

- Seconde Bac Pro: 12 semaines de cours/an.
- Première Bac Pro: 17 semaines de cours/an.
- Terminale Bac Pro: 17 semaines de cours/an.

🔗 Disciplines enseignées au CIFA :

Enseignement professionnel	Enseignement général
Travaux Pratiques	Français/Histoire/Géographie
Technologie	Mathématiques
Sciences Appliquées	PSE (Prévention Santé Environnement)
Gestion Appliquée	Arts Appliqués
	Langue Vivante (Anglais)
	EPS (Education Physique et Sportive)

🔗 Poursuite d'études au CIFA :

- BP Arts de la Cuisine

