

# BAC PRO CUISINE

## Après une seconde MHR (Métiers de l'Hôtellerie-Restauration)



55 Avenue du Dr Jean Chanal

15 000 AURILLAC

Mail : 0150008C@ac-clermont.fr

<https://raymond-cortat-aurillac.ent.auvergnhonealpes.fr/>

Tél : 04 71 45 60 60

Fax : 04 71 45 60 69



### Admission

- A l'issue de la classe de 3<sup>ème</sup>
- Réorientation durant un parcours de baccalauréat général et technologique

### Formation en 3 ans

### Voie scolaire et apprentissage

En fin de seconde l'élève doit choisir entre :

- BAC PRO CUISINE
- BAC PRO CSR (Commercialisation et Service en Restauration)

### Section Européenne

22 semaines de formation en entreprise



### Objectifs

- ✓ Former des professionnels de la production culinaire en restauration commerciale (traditionnelle ou gastronomique et collective)
- ✓ S'intégrer efficacement dans la vie professionnelle
- ✓ Acquérir de l'autonomie
- ✓ Pour les élèves de la section européenne, opportunités d'ouverture vers l'Europe durant la formation au lycée et à travers des stages à l'étranger (Irlande, Angleterre...)

### Aptitudes

- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Bonne résistance physique
- Goût du travail en équipe
- Capacité à prendre des initiatives
- Meticuleux dans vos préparations et respectueux des règles fondamentales d'hygiène
- Sens de l'esthétique et de la qualité



### Emplois

Le titulaire du Bac Pro cuisine peut à moyen terme accéder aux postes de Responsable de la production en restauration commerciale (traditionnelle ou gastronomique) ou collective.

Possibilité d'évolution tout au long de votre carrière chef de partie, Second, Chef de cuisine, aussi bien en France qu'à l'international dans les entreprises disposant d'une unité de restauration et/ou d'hôtellerie : prestataires de services pour les Cafés-Hôtels-Restaurants, restauration rapide, cafétérias.

A terme diriger son propre restaurant  
Possibilité d'évolution tout au long de votre carrière



### Poursuite

Mentions complémentaires :

- Cuisinier en desserts de restaurant
- Traiteur
- Cuisine allégée
- Pâtissier - Glacier

Brevet de Technicien supérieur (BTS)

Management en hôtellerie – Restauration  
option B : management d'unité culinaire