

Description du métier

Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, **le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant.**

Le/la diplômée du bac professionnel **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. D'ailleurs, comme les personnels de salle, **il/elle connaît les techniques commerciales** pour améliorer les ventes et il/elle entretient les relations avec la clientèle. Il/elle 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, plaisir et bien-être. Il/elle est **attentif(ve) à l'évolution de son métier** et sait adapter ses pratiques professionnelles.

Notre établissement

Situé en Normandie dans la banlieue de **Rouen**, première et seule ville française reconnue **«Ville créative» par l'Unesco dans le domaine de la gastronomie**, notre établissement se veut respectueux des traditions de l'excellence à la française. Le lycée s'attache à dispenser **des formations de grande qualité qui misent sur l'innovation éducative**, en initial, apprentissage ou formation continue, dans les Métiers de Bouche et du Secteur Hôtelier pour former les collaborateurs de demain, recherchés par les professionnels.

Nous contacter

Tél : 02 32 12 55 00
Mail : 0763237f@ac-normandie.fr

Nous rendre visite :
41 Route de Duclair – 76380 Canteleu



Site Internet :
georgesbaptiste.fr

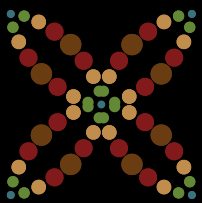


Georges Baptiste

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE

BAC PRO Cuisine



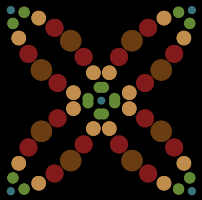


Conditions d'accès

Elève sortant de 3e Générale ou 3e Prépa-Métiers pour une entrée en 2nde professionnelle Métiers de l'Hôtellerie-Restauration. Spécialisation à partir de la classe de 1ère en fonction des résultats entre Cuisine et Service.

Durée de la formation

3 ans dont 22 semaines de Périodes de Formation en Milieu Professionnel.



Activités proposées

- Fabriquer des plats et des pâtisseries de restaurant
- Maîtriser les techniques de cuisson, de réalisation et de présentation de tous les mets
- Gérer les approvisionnements et les stocks de produits
- Réaliser les contrôles quantitatifs et qualitatifs des produits conformes aux règles de rentabilité, aux consignes de l'entreprise et de la réglementation en vigueur
- Animer et gérer une équipe
- Proposer une démarche qualité en restauration

Exemple de métiers

- Chef de partie
- Chef de cuisine
- Directeur de restaurant
- Gérant de restauration collective

Poursuite d'études

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- MC Employé barman
- MC Sommellerie
- BTS Management en Hôtellerie Restauration
option A : Management des unités de commercialisation
option B : Management des unités de production